ANNO XXV — Roma, 16 Dicembre 1929 - VIII — FASCICOLO 578

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 21 gennaio 1905

Onorificenze : *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità : **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

VERSO LA META

« *La terra italiana che dà il pane a tutti gli Italiani* ». Ecco la meta che Mussolini ha segnata, sin dal 1925, a sè stesso ed a tutta la Nazione. Ed ecco la meta verso cui, anno per anno, andiamo camminando col passo cadenzato e sicuro dei magnifici nostri soldati alpini. Gli *Scarponi* robusti, che anche nella loro invincibile applicazione del.... *di quì non si passa*, hanno sempre la sagoma e la tenace sicurezza dell'agricoltore. « Non estendete la coltivazione granaria — ha detto il Duce sin dalla prima rituale cerimonia della premiazione ai Veliti — ma datemi quest'anno un quintale di più ».

E gli agricoltori glie lo hanno dato! Ed hanno rinnovato l'invocatissimo dono anche fra i due anni successivi. Tantochè ora, a fine del quarto anno di battaglia granaria, siamo arrivati già ai 14 quintali per ettaro.

Ne occorrono 15. Quindi manca solo un quintale, che sicuramente, se la natura non ci vorrà essere troppo matrigna, sarà conseguito colle messi auspicate del 1930.

Ma questa prossima del '930, — secondo il pensiero e la volontà di Mussolini, che sicuramente sarà pensiero e volontà di tutta la imponente massa rurale d'Italia — dovrà essere anche e sopratutto una battaglia di emulazione, di pareggio e di conguaglio. Dovrà essere la nuova marcia delle regioni. E come nel 1929 si ebbe il risveglio meraviglioso del Mezzogiorno e della Sicilia, nel 1930 dovremo avere sicuramente la marcia più accelerata, se non forzata, delle regioni che non hanno fatto passi di conquista, come, fra le altre, la dolce e ferace terra di Toscana.

Da essa, come dall'Italia Meridionale e dalla nobile Sicilia, Mussolini si attende nel prossimo anno il prodigio...

Intanto salutiamo con fierezza latina e con vivo compiacimento rurale il ripetersi di queste rituali premiazioni dei Veliti, a cui il Duce ha dato quest'anno l'impronta particolare e beneagurante del glorioso ricordo virgiliano.

* * *

Ed anche se — per dolorosa ipotesi — la lotta contro la natura eventualmente avversa dovesse richiedere maggiori sacrifici, noi abbiamo fede che gli agricoltori non rallenteranno, perchè essi sono sicuri di finire col vincere, ed anche perchè sanno che le loro fatiche avranno poi il giusto premio della rimunerazione.

Vogliamo dire, per parlar più chiaro, che essi non devono soverchiamente preoccuparsi dei prezzi del grano perchè il Capo del Governo ed i suoi collaboratori, attraverso i provvedimenti di recente adottati in difesa dei prezzi stessi e quelli che delibereranno ancora, se del caso, hanno dimostrato di voler realizzare tutte le provvidenze atte a far sì che la loro nobile fatica abbia il doveroso e bastevole compenso, sia contro gli artifizi speculativi e svalutativi interni, sia contro le concorrenze straniere per una eventuale superproduzione.

E adesso che le nuove semine sono a posto, avanti colla coltivazione razionale ed incessante che porterà la battaglia verso la meta!

C. A. CORTINA.

La premiazione dei vincitori della battaglia del grano in provincia

Domenica, 22 corrente, in ogni capoluogo di provincia si svolgeranno le cerimonie per la premiazione dei vincitori delle gare provinciali della Battaglia del Grano. La celebrazione della vittoria sarà fatta dai vari membri del Comitato Permanente del Grano.

Il Ministro dell'Agricoltura on. Acerbo, in seguito alle direttive impartite dal Capo del Governo, ha inviato le opportune disposizioni ai Prefetti per lo svolgimento delle cerimonie stesse, che acquisteranno particolare solennità e si svolgeranno con la partecipazione di una larghissima rappresentanza degli agricoltori, dei lavoratori addetti all'agricoltura e dei tecnici. Alle cerimonie interveranno inoltre i membri delle Commissioni agrarie provinciali e i dirigenti le Cattedre ambulanti di agricoltura al completo.

Programma abbonamenti 1930

Anche per il 1930 l'abbonamento annuo alla RIVISTA AGRICOLA è stabilito in L. 24 per il Regno e Colonie e in L. 32 per l'Estero, con diritto a ricevere gratis e franco l'ALMANACCO DEGLI AGRICOLTORI DEL 1930, le cui prime copie sono già state messe in spedizione dal 12 corr. agli abbonati più diligenti.

Ed anche pel 1930, oltre a dare a tutti gli Abbonati un così bel premio interamente gratuito — (ciò che nessun altro giornale in Italia nè agricolo nè politico fa pei suoi Abbonati) — offriremo queste altre vantaggiose combinazioni:

Il Bollettino Veterinario Italiano.

La vecchia ed accreditatissima pubblicazione, utile a tutti gli allevatori di bestiame, fondata e diretta tuttora dal nostro valoroso collaboratore, Prof. Dott. Giovanni Gambarotta, medico Veterinario Capo del Municipio di Torino e Professore alla R. Scuola Veterinaria.

L'abbonamento annuo al *Bollettino Veterinario Italiano* costa L. 6, ma per i nostri abbonati sole L. 4,50 da aggiungersi alle 24 per la *Rivista Agricola*.

L' Apicoltura Italiana.

E' la più bella e la più accreditata pubblicazione apistica d'Italia. Esce in Ancona in eleganti fascicoli, utilissimi ai principianti come ai provetti apicoltori, sotto gli auspici della fiorente *Federazione Apistica Italiana*.

Il suo abbonamento annuo costa L. 15. Ma per i nostri Abbonati sarà di sole L. 12, da spedirci assieme alle 24 per la *Rivista Agricola*.

Bollettino degli Allevatori.

Esce ogni 15 giorni a Firenze ed è utile ed interessante per ogni ceto di agricoltori, e sopratutto per le massaie che si dedicano al pollaio e agli allevamenti di ogni genere.

Il suo abbonamento annuo costa L. 20, ma pei nostri abbonati sole L. 16, da spedirci colle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

Giornale di Risicoltura.

E' l'unica pubblicazione del genere che si pubblica mensilmente a Vercelli — la capitale del Riso.

Seguendo le iniziative del Duce anche il riso dovrà molto generalizzarsi in Italia. E coloro che vorranno tentarne od ampliarne la coltura troveranno ben utile questo giornale. Il suo abbonamento costa L. 7, ma pei nostri Abbonati sole L. 6, da spedirci con le 24 per la *Rivista Agricola*.

L'enologia moderna.

E' un interessante e antico periodico che da molti anni pubblica a Milano il nostro valente collaboratore Dott. De Renzio. Noi lo raccomandiamo sopratutto a chi ha vigne e si occupa di vini. L'abbonamento annuo costa L. 8, ma pei nostri Abbonati sole L. 7, da spedirci colle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

L'Agricoltura Coloniale.

E' una elegante ed accreditata rivista che riesce utile così per quelli che hanno tenimenti in Colonia, come per chi vuole coltivare in Italia le piantagioni coloniali. Il suo abbonamento costa L. 30, ma pei nostri abbonati sole L. 24, da spedire colle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

La Rivista Orticola.

E' la più bella, pratica ed utile pubblicazione di orticoltura e giardinaggio, che abbiamo in Italia.

Si pubblica da circa 20 anni in interessanti fascicoli spesso illustrati a Varese, a cura della ben nota *Società orticola Varesina*. Il suo abbonamento costa L. 12, ma pei nostri abbonati sole L. 10, da spedire con le L. 24 per la *Rivista Agricola*.

Il Mondo Filatelico.

E' la nuova bella ed elegante rivista mensile che ha fondata e dirige da due anni a Torino il nostro ottimo amico Giuseppe Gaggero, competentissimo in filatelica come in agraria. Egli fu già amministratore e redattore della Rivista *Curiamo le Piante* da noi assorbita lo scorso anno.

L'abbonamento annuo al *Mondo Filatelico* costa L. 10, ma pei nostri abbonati sole L. 7,50, da spedire con le L. 24 per la *Rivista Agricola*.

Il Medico di se stesso.

E' un curioso ed interesasntissimo giornalino che si stampa mensilmente a Torino a cura della Casa Editrice « La Scienza del Popolo » sotto la Direzione sanitaria del Dottor E. Fenoglietto. Noi vorremmo che ogni famiglia dei nostri Abbonati lo ricevesse, perchè tutti, grandi e piccoli, uomini e donne, vi troveranno nozioni pratiche ed utili per la propria salute. L'abbonamento annuo costa L. 3, ma pei nostri Abbonati sole L. 2, da spedirci con le 24 per la *Rivista Agricola*.

Bibiioteca Agricola Paravia.

Per accordi intervenuti fra noi e la grande Casa Editrice *G. B. Paravia & C.*, possiamo offrire ai nostri Abbonati pel 1930 una forte riduzione sui prezzi di acquisto dei suoi molteplici ed utilissimi volumi di agraria. Della *Collana Agricola Paravia* già si pubblicarono 43 volumi, di cui 23 della *Serie Agraria* e 20 della *Serie Zootecnica*.

Sull'acquisto della intera Collana Agricola, di 43 volumi, che costano in complesso L. 384,25, i nostri Abbonati avranno lo sconto del 30 %. E cioè guadagneranno L. 96, dovendo spedire sole L. 269.

Per l'acquisto della sola *Serie Agraria* o della sola *Serie Zootecnica* è concesso lo sconto del 25 %. Il quale sconto del 25 % è concesso eccezionalmente anche sui singoli volumi. Pertanto chi desidera il catalogo coi prezzi lo richieda alla Ditta G. B. Paravia - Torino.

Ad essa dovranno parimenti dirigersi le richieste di acquisto accompagnate dal vaglia con deduzione dello sconto.

Il Cacciatore Italiano.

E' la splendida, pratica ed interessantissima Rivista settimanale di caccia e di pesca che si pubblica nientemeno che da 13 anni a Milano in grandi ed eleganti fascicoli illustrati di 24 pagine, in cui gli appassionati di caccia e di pesca possono trovare tutto quanto può interessarli ad essere oggetto della loro curiosità.

Il Cacciatore Italiano è diretto da Carlo Toni, un appassionato competente che ha dato e continua a dare alla bella rivista tutte le migliorie possibili. L'abbonamento costa L. 30, ma pei nostri abbonati sole L. 26, da spedirci colle L. 24 per la *Rivista Agricola*.

L'AMMINISTRAZIONE.

giornali che offriranno in cumulativo a " Rivista Agricola „ e " l'Almanacco „ ai loro abbonati

1. *Regime Fascista* di Cremona.
2. *Secolo XIX di Genova.*
3. *Gazzetta di Venezia.*
4. *Il Gazzettino* di Venezia.
5. *L'Arena* di Verona.
6. *La Provincia di Padova.*
7. *La Provincia di Como.*
8. *Corriere Adriatico* di Ancona.
9. *Gazzetta del Mezzogiorno* di Bari.
10. *Il Giornale di Sicilia* di Palermo.
11. *L'Ora* di Palermo.
12. *Il Nazionale* di Torino.
13. *Corirere Padano* di Ferrara.
14. *La Sesia* di Vercelli.
15. *Corriere di Sicilia* di Catania.
16. *L'Eco di Bergamo.*
17. *La Patria del Friuli* di Udine.
18. *L'Ancora* di Acqui.

I nostri abbonati del 1929 ci faranno cosa assai gradita mandandoci subito le L. 24 per l'abbonamento del 1930. Ed altra non meno gradita ci faranno procurandoci almeno un nuovo abbonato.

L'Almanacco degli Agricoltori 1930

Ecco il sommario svariatissimo dell'Almanacco degli Agricoltori 1930 (14° della serie):

Prefazione poetica per gli Agricoltori d'Italia (*C. A. Cortina*) — Calendario 1930 — Le predizioni di « Barbanera » pel 1930 (*Don Marzio*) — Pertinenze per l'anno 1930 - Il 1930 attraverso i secoli - Provincie e Colonie Italiane — I lavori agricoli di ogni mese (*Dott. Guido Cortina*) — 7° Concorso Nazionale per « La Vittoria del Grano » — Punti fondamentali della coltura del grano (*Prof. F. Zago*) — Per la « Battaglia della Carne » - Agricoltore, non dimenticare il bestiame (*Prof. Ettore Mascheroni*) — Una nuova forma di risparmio — Il Credito Agrario in Sicilia — Coltivazione dell'ortica — Norme tecniche per l'impianto e la coltivazione delle uve da tavola (*Dott. P. Barili*) — Coltivazione della camomilla — La rotazione (*Dott. E. Bertoli*) — Per il caseificio nelle regioni alpine (*Prof. Dante Laghi*) — Coltivazione della lavanda — Frutticoltura e azoto nitrico — Razionalizzazione dei sottoprodotti dell'oleificio (*Prof. C. Carocci Buzi*) — Coltivazione del luppolo — Bonifica integrale e viticultura (*Giovanni Pasquinucci*) — Il Zolfo ventilato S. A. I. M. e la sua efficacia contro le crittogame (*Prof. T. Ferraris*) — L'ibridazione artificiale del riso (*Ing. Dott. G. Sampietro*) — Coltivazione del noce — Una sporta di malanni contadineschi (*Dott. Arturo Aly-Belfadel*) — Coltivazione del fungo prataiolo — Era d'Estate - Scalmana Inutile! - Salnitro Vero! - Amatore Perfetto (*Verba Rustici*) — Le malattie del baco da seta (*Dott. F. Sbrojavacca*) — La Banca d'Italia e la stabilità della lira — Fulmini e grandine (*Ing. Ettore Thovez*) — L'età degli animali (*Prof. G. Agnoletti*) — La pastorizzazione dei vini (*Enot. Pietro de Renzio*) — L'irrigazione a pioggia (*Ing. Aldo Giuntini*) — Come vegeta l'olivo (*Prof. M. Marinucci*) — Malattie crittogamiche del pomodoro (*Prof. T. Ferraris*) — Note di pollicoltura - Incubazione (*Arturo Magliano*) — Coltivazione del crescione.

NOTE INTORNO ALLA COLTURA DEL GRANO

I.

La produzione del 1928-29

La produzione di 70 milioni di quintali ha soddisfatto tutti gli agricoltori ed ha offerto la prova più evidente della possibilità di conseguire la completa vittoria nella « battaglia del grano ». Pur non essendo stata completamente favorita dalla stagione, la campagna granaria si è chiusa con una produzione finora mai raggiunta, la più alta che la storia ricordi. I casi che si notano qua e là di scarse ed inadeguate produzioni, inevitabili, non tolgono valore al fatto generale che la produzione frumentaria è in via di progressivo sviluppo. E' ormai persuasione che risultati più brillanti si otterranno in seguito, persistendo a lavorare con fervida fede e con tenacia di propositi.

C'è ormai nella lotta anche un nuovo fattore di natura psicologica che ha influito ed influirà ancor più nel conseguimento dello scopo finale: la certezza di superare ogni difficoltà per ottenere prodotti più elevati e conquistare la vittoria definitiva e consolidarla.

Quale differenza con cinque anni fa! Occorreva questo mirabile movimento di masse, questa mobilitazione degli spiriti, suscitata dal Duce, per formare la nuova coscienza, per infondere lena e per dare ad ognuno la propria parte di responsabilità ed al Paese la sensazione che si poteva fare. Fino a che operavano pochi qua e là poco si concludeva. Ma quando come ora si combatte compatti su di un fronte unico e il Condottiero ordina di vincere superando ogni difficoltà, allora si vince sicuramente.

Si è illuso chi riteneva che la battaglia del grano dovesse prontamente risolvere la questione del pane, non sarebbe in buona fede chi sostenesse ancora che l'agricoltura italiana non può produrre il grano bastevole al consumo, anche se questo sia in continuo aumento. Siamo ormai al limite della vittoria e gli agricoltori con azione pertinace sapranno conseguirla al più presto.

La coltura del grano presenta un aspetto economico ed uno politico ed entrambi hanno il loro peso nell'economia del Paese. Vi sono poi ragioni e considerazioni di natura tecnica, in base alle quali si deve ritenere che la coltura del grano in Italia è, oltre che indispensabile, insostituibile e per conseguenza va considerata alla stessa stregua delle colture che si debbono praticare per averne le produzioni massime.

Affermando ciò non si esclude la possibilità di dover anche pensare ad una eventuale revisione della superficie adibita a grano, il che può portare in molti luoghi ad una restrizione ed in altri perfino ad un allargamento. Questo sarà più facile allorquando si saranno completate ed attuate le bonifiche in corso. Ed è precisamente nei terreni bonificati che la questione granaria troverà la soluzione più sicura.

Ma bisogna far compiere un altro passo in avanti alla granicoltura di tutte le zone. Ciò è possibile e si deve fare.

Quando da per tutto si metterà in pratica tutto quanto la più intensa propaganda raccomanda, è certo che arriveremo a distanziare il prodotto di quest'anno e che potremo cantare quella vittoria completa ed assoluta che costituirà il meritato premio per chi l'ha voluta e per gli artefici che l'hanno determinata.

Punti fondamentali.

Molto interessante sarebbe un esame della produzione granaria del passato anno nelle diverse zone, per averne deduzioni e indicazioni utili. Vogliamo risparmiare ai cortesi lettori questa parte e preferiamo invece fissare alcuni di quei punti che risulterebbero anche da questa rassegna.

Coltivazione di « Gentile rosso 48 » in prov. di Piacenza che ha superato i quintali 35 per ettaro.

La buona tecnica ha trionfato dovunque è stata applicata nei suoi vari procedimenti. Ed è stata la tecnica razionale che ha potuto anche vincere in gran parte le avversità stagionali o quelle dell'ambiente. A ciò si deve giungere sempre per dimostrare che non è interamente esatto il detto di Teofrasto: *annus fructificat, non tellus.*

La tecnica frumentaria, naturalmente, non può essere uguale da per tutto, e cioè in tutte le zone di coltivazione. In Italia il frumento si coltiva in ambienti diversissimi, e chi pretendesse ad esempio di trasportare nelle Puglie o in Sicilia o in altra zona del Mezzogiorno gli stessi sistemi della Lombardia, dell'Emilia o del Veneto, senza gli opportuni adattamenti, commetterebbe un grosso errore. Questo in tesi generale. Però vi sono le norme di estesa applicazione in ogni zona d'Italia. Questa ad esempio: il frumento non è da considerarsi coltura a sè stante, ma è da mettere in relazione con le altre del podere così da averne legami e interferenze vantaggiose e benefici indiretti rilevanti. Balza quindi in piena evidenza la favorevole azione del prato artificiale specialmente che dà il suo efficace contributo alla granicoltura anche attraverso la stalla.

La « battaglia del grano » si va sempre più orientando verso il binomio prato-grano, come è stato giustamente posto in evidenza nell'adunanza del Comitato permanente del grano a Forlì. Perciò è stata saggia deliberazione quella di pensare ad un concorso nazionale triennale per l'incremento del patrimonio zootecnico ai fini dell'intensificazione della granicoltura.

Il perno del progresso agrario, e quindi anche del progresso granario, è precisamente questo. Bisogna che all'ordinamento aziendale si dia d'ora innanzi la massima importanza se si vuole aumentare sul serio così la produzione del grano come tutte le altre produzioni.

In tal modo, del resto, si è sempre operato nelle provincie più progredite. Tale norma venne sempre raccomandata dai tecnici che alla coltura granaria hanno dedicato particolare attività. Chi scrive ha sempre sostenuto, fino dai primi tempi in cui dirigeva la Cattedra ambulante di Piacenza, questo concetto la cui larga applicazione fece gradualmente aumentare la produzione del grano in quella provincia.

Il Prof. De Carolis che opera nel Cremonese, provincia alla testa del progresso agrario, giustamente osserva che « occorre mettere in piena efficienza la intera azienda mediante un sistema agrario basato su ricchi prati di leguminose e bestiame selezionato numeroso e ben pasciuto.

Il Prof. Giberlini, che va da qualche anno esplicando la sua meravigliosa attività nel Bresciano, specialmente nel campo frumentario, avendo legato il suo nome ad un metodo largamente seguito, dà pure grandissima importanza alla rotazione raccomandando sempre di far precedere il grano da coltura sarchiata riccamente concimata con letame.

Anche il Prof. Azimonti, che da anni lavora intelligentemente e coraggiosamente in Basilicata, fa rilevare che l'intensificazione della coltura granaria si riassume nel Mezzogiorno, nell'appoderamento, che vuol dire creazione dell'azienda regolare con tutti gli annessi e connessi.

Su questo punto, dunque non vi può essere che accordo completo e la pratica e l'esperienza quotidiana danno la loro piena conferma.

Ma detto ciò deve essere subito rilevata anche tutta l'importanza che hanno i buoni metodi colturali, dalla lavorazione e concimazione del terreno, alla sarchiatura, qualora vengano applicati congiuntamente e mai isolatamente. Tali metodi sono tra loro solidali e interdipendenti e si possono paragonare agli anelli di una catena, il cui regolare funzionamento dipende dall'integrità di tutti gli anelli. Si potrebbe anche dire che pure in questo caso ha valore la legge del minimo.

La concimazione

Speciale importanza, tra le diverse pratiche, assume la concimazione. A determinare i prodotti elevati concorrono vari fattori tra cui ha effetto preminente il concime. Diciamo così perchè i terreni sottoposti a coltura intensiva, come debbono essere tutti oggidì, non hanno mai sovrabbondanza di elementi nutritivi in quanto vengono continuamente impoveriti con le raccolte. Perciò occorre fornirveli, nelle qualità e nella quantità che la pratica ha ormai ben precisate, per preparare la « ricca mensa ».

Gli ospiti poi debbono essere di buon appetito per bene utilizzare gli alimenti, e quindi l'agricoltore avrà cura di scegliere i tipi di grano più adatti sotto tutti gli aspetti, compresa la resistenza ai vari malanni.

L'alimento per essere meglio utilizzato è preferibile ripartirlo in due volte: una parte prima della semina e l'altra parte

Coltivazione di « Mentana » in prov. di Reggio E. prod. quintali 36,25 per ettaro (propr. Cav. M. Tagliarini Gattico)

in diverse volte più innanzi, durante il corso della vegetazione. Ecco in qual modo si attua la buona concimazione.

Concime di base da fornire sempre, senza riserve o limitazioni, è il *perfosfato minerale* che contiene la sostanza (anidride fosforica) mancante o deficiente nel terreno e tanto importante per il grano di cui favorisce tutte le fasi vegetative, specialmente la granigione. Non può essere sostituito da nessun altro concime e su ciò è unanime il parere dei tecnici.

Dose da impiegare mai inferiore a q. 5 (sempre a titolo alto s'intende) per ettaro; consigliabile sempre elevarla a q. 7-8 per arrivare fino a q. 10 e 12 come si fa nelle zone più pro-

gredite. Le dosi omeopatiche hanno fatto ormai il loro tempo e dai testi dovrebbero essere cancellate le vecchie ricette dei 3-4 quintali.

Concimi potassici al grano in generale non se ne danno. Ma non si può essere assoluti a questo proposito. Vi sono dei casi in cui non occorrono e altri in cui sono indispensabili. E molte volte sono proprio indispensabili, specialmente in certi terreni. A Brescia, ad esempio, non se ne adoperano, a Bergamo sì, a Cremona pure. Quando si debbano somministrare si anticipino q. 2 di *solfato* o *cloruro potassico*.

Il concime azotato alla semina nella grande maggioranza dei casi si deve somministrare. Soltanto nei terreni a ricchi residui organici potrà essere fornito in dose ridotta o anche risparmiato (raramente però). Si adoprerà il *solfato ammonico* in dose da q. 1 a 2 per ettaro; nei terreni poveri di calce e a reazione alquanto acida è più specialmente indicata la *calciocianamide* (q. 1,50-2 per ettaro).

Coltivazione di grani precoci in prov. di Brescia
(prop. Zanotti di Bagnolo Mella — nel campo si vede l'on. Gibertini)

Vi sono delle circostanze nelle quali anche un concime nitroammoniacale può essere vantaggiosamente consigliato. Tale è il caso in cui si possa ragionevolmente dubitare che manchi quel po' di azoto nitrico prontamente assimilabile che è necessario nelle prime fasi vegetative. Il concime più indicato allora è il *solfonitrato ammonico* o il *nitrato ammonico* (dose q. 1,50 a 2 del primo e q. 1,50 a 2 del secondo al 15 %). Bisogna che la concimazione azotata pre-semina entri di più nell'uso comune.

Tutti i concimi stabiliti si somministrano nel momento di fare i lavori preparatori del terreno spargendoli con buon spandiconcime e interrandoli con cura. Possono essere sparsi anche qualche giorno prima della semina. E così si sarà adempiuto al proprio dovere facendo una concimazione di base adeguata alle necessità del grano.

Non si dimentichi poi che se il terreno fosse calciocarente bisognerebbe applicare regolari calcitazioni spargendo, quando si fanno le arature profonde, da q. 20 a 30 di calce viva per ettaro.

L'alimentazione però va completata per quanto riguarda l'azoto cui è riserbato l'alto ufficio di regolare e stimolare la vegetazione, per portare la produzione a più alti limiti. Altro azoto in forma nitrica o nitro-ammoniacale (nitrato ammonico) si darà frazionatamente dal dicembre al marzo, nelle quantità e con le avvertenze che saranno più avanti indicate.

Vi possono essere dei casi in cui non si ritenga necessario somministrare direttamente i concimi al grano e si preferisca, o sia più conveniente o più consigliabile, per ragioni tecniche che hanno il loro fondamento, fornirli indirettamente attraverso la coltura precedente. Questi casi si verificano più specialmente nell'Italia Meridionale dove le condizioni ambientali sono diverse da quelle dell'Italia centrale e settentrionale e dove qualche volta la concimazione diretta può non dare i desiderati effetti per mancanza assoluta di piogge al momento opportuno. Ma non vanno generalizzati nè esagerati.

Il caso comune è quello della coltura della fava; dopo di essa si mette il grano che approfitta delle buone condizioni lasciate da questa leguminosa miglioratrice. Ora se si è largheggiato nella concimazione della fava il grano potrà giovarsi di quanto desidera, e allora sarà vero il detto: chi semina fava spigola grano. Che se scarsa sarà stata l'anticipazione a questa pianta, anche il grano troverà poco. E allora la concimazione indiretta non avrà dato gran giovamento. Bisognerebbe concimare la fava o le altre piante miglioratrici che precedono la coltura frumentaria (erbai di veccia o trifoglio incarnato, ecc.) non con quattro quintali di perfosfato, come si fa comunemente, ma con 7-8 almeno per poter soddisfare le esigenze delle due colture. Il ragionamento vale per il perfosfato, mentre per i concimi azotati non si può applicare la norma della concimazione indiretta se non nel caso dei prati di leguminose e non sempre con criteri assoluti.

Prof. F. ZAGO.

Le centrali del latte

Finalità - Organizzazione - Funzionamento

E' specialmente nel periodo del dopo guerra che il problema del latte, che si era acutizzato nel periodo bellico, è diventato un problema di intensa attualità, tanto da diventare una questione sociale in tutti i paesi civili: dagli Stati Uniti alla Francia, dalla Germania all'Inghilterra, all'Italia.

Le ragioni sono dovute ad un complesso di cause connesse strettamente al fatto che il latte è un liquido alimentare per eccellenza; bisogno di aumentarne la produzione, di regolarizzarne la vendita, di eliminarne od almeno diminuirne le sofisticazioni cui il latte facilmente va incontro, come di allontanarne il pericolo di eventuali infezioni come quello della trasmissione di malattie, hanno fortemente contribuito acchè il problema del latte, venisse preso in considerazione: tramutandosi così in un problema scientifico, tecnico, industriale, commerciale, legislativo. E mentre una volta, specialmente nel nostro paese il latte veniva riguardato solo come materia prima necessaria per l'ottenimento di formaggio e di burro, oggi invece lo si apprezza anche nel suo aspetto alimentare. Ed il movimento determinatosi nell'America del Nord, ha dilagato anche in Europa ed ha ricevuto in questi ultimi anni un vigoroso impulso anche nella nostra Nazione, tanto che un Regolamento apposito ardito ed innovatore è stato dal Governo Nazionale quest'anno consacrato in Legge.

Col vecchio sistema della fornitura del latte alla spicciolata, sono impossibili le regolari pratiche alla stalla, i trattamenti di pulizia di conservazione, di distribuzione, di controllo del prodotto, voluti dalla scienza, perciò per avere latte *pulito, sano, genuino*, come deve essere oggi il latte, che serve per l'alimentazione in genere ed in ispecie per quella dei bambini e degli ammalati, bisogna produrlo, raccoglierlo, conservarlo, distribuirlo, con determinate cautele e con determinate discipline.

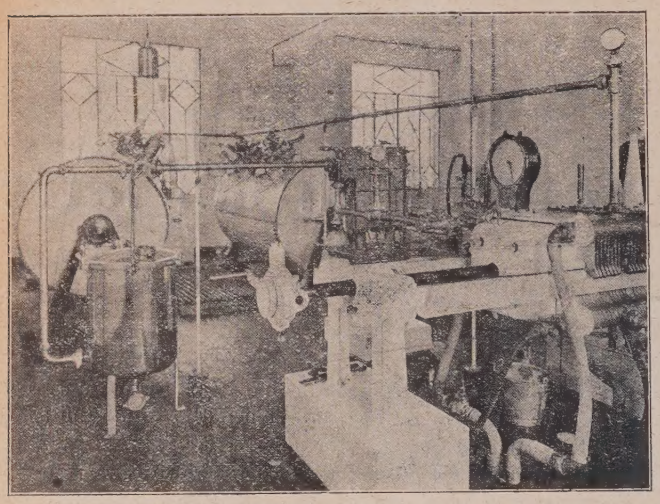
A queste funzioni dovrebbero per l'appunto rispondere oggi, quelle latterie che da noi in Italia, vengono denominate *Centrali del Latte*.

Però la prima condizione per la creazione di una centrale lattiera, nel vero senso della parola, è che nelle località ove essa deve sorgere vi sia la materia prima, cioè il latte nella quantità sufficiente per poterla fare funzionare. Perciò è assolutamente necessario accertare la quantità di latte che si consuma, la produzione se è abbondante, scarsa o frazionata la dislocazione di questa produzione, le vie di comunicazioni serventi la località ecc. Può avvenire che la risultanza di queste indagini, possa fare naufragare il progetto di una centrale, ed allora, come nel caso che la quantità di latte da raccogliersi

fosse insufficiente, bisogna pensare ai mezzi di provvedere all'integrazione del fabbisogno necessario.

Può accadere che molte località, per le ragioni sopradette non si trovino nelle condizioni favorevoli per una vera e propria centrale, ma che si trovino nelle condizioni di istituire delle succursali di una grande centrale agente in una zona di produzione lattifera.

Al problema della centrale del latte, è collegato quello, che ha fatto consumare torrenti di inchiostro: cioè la *pastorizzazione*. Oggi è ammesso, che specie nei nostri paesi, per avere un liquido irreprensibile sia dal lato igienico, come dal lato della conservazione, è consigliabile che il latte venga pastorizzato, ricorrendo a quei sistemi che oggi come oggi, danno colla garanzia di sanità, l'alterazione più lieve possibile alla sostanza, oggi compresi nella *pastorizzazione a bassa temperatura od a lenta azione*, processo capace di liberare il latte del 99,5 % dei batteri preesistenti in esso. Ed ecco perchè alle Centrali si connette quasi sempre il problema della pastorizzazione, problema che — è bene ricordare — nei paesi che sono all'avanguardia e che occupano nel campo del consumo latteo una quota elevata, è oramai pacifico.



Sala di Pastorizzazione con sistema inglese (Centrale del latte - Monza

In Europa il paese che consuma annualmente per abitante più latte è la Svezia (275 l.) seguita dalla Danimarca (260 litri), dalla Svizzera (250 l.), dall'Olanda (150 l.). Il consumo italiano si calcola in 25 litri per abitante e per anno.

Il funzionamento delle centrali, si può schematizzare a grandi linee, nel seguente:

a) alla PRODUZIONE.

Vaccine sane, selezionate, di forte reddito di latte e di buona composizione; viventi in stalle razionali e moderne; mungitura razionale; raffreddamento del latte alla stalla; trasporto rapido del latte ai *centri di raccolta;* e da questi, dopo eventuale nuovo raffreddamento, alla centrale.

b) alla CENTRALE.

Ricevimento del latte, a mezzo di bidoni: oggi, specie per quello proveniente dai centri di raccolta, si possono utilizzare serbatoi automobili o carri serbatoi ferroviari, smaltati o vetrificati.

Nelle centrali dovrebbe predominare il criterio di far passare il latte da apparecchio ad apparecchio, per caduta, riducendosi così il numero delle macchine e delle condutture.

Al ricevimento è annessa la *pesatura*, ed il prelievo dei campioni, per la ricerca della genuinità, pulizia, freschezza. I recipienti che hanno servito a contenere il latte passano poscia al lavaggio, alla sterilizzazione, ed all'asciugamento. Vi sono macchine (rotative o lineari) che possono compiere le tre funzioni, una dopo l'altra e consecutivamente.

Il latte dalla bilancia, passa nei recipienti di raccolta (i nuovi tipi sono vetrificati) nei quali può anche sostare, (in questo caso il latte è mantenuto alla temperatura di 4-5° C.) per poi passare nel *preriscaldatore*, dove si riscalda sui 35° C., per andare alla *pulitura*, che può eseguirsi coi filtri ad ovatta o a panno, o colle pulitrici centrifughe (è consigliabile però il primo sistema).

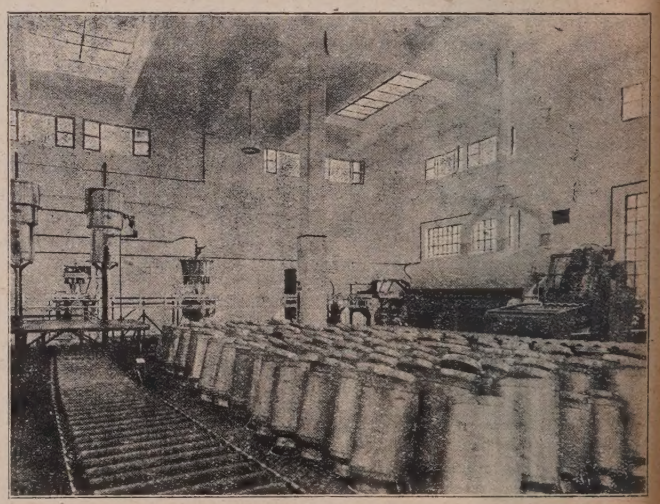
Indi il latte entra nel pastorizzatore, dove assume la temperatura di 63° C., e da dove passa nelle camere di pastorizzazione (*holding tank*) permanendovi per mezz'ora alla temperatura di 63° C. fuori dal contatto dell'aria. Successivamente il latte è inviato al *refrigerante* da dove esce alla temperatura di 4° C. per poi scendere alle macchine imbottigliatrici e tappatrici o nei bidoni di raccolta.

Bottiglie e bidoni, passano quindi automaticamente nelle celle frigorifere, da dove vengono inviati agli spacci e ai distributori.

Annesso al locale d'imbottigliamento è quello del ricevimento delle bottiglie o dei bidoni vuoti, che vengono lavati, sterilizzati, asciugati con operazioni separate, od in macchine che eseguiscono consecutivamente le tre funzioni.

I recipienti così pronti, passano al locale di imbottigliamento. Esistono anche apparecchi detti a *ricupero*, nei quali il latte abbandonate le camere di pastorizzazione, passa nell'apparecchio di ricupero, cedendo parte del suo calore al latte da riscaldare che lo percorre in contro-corrente.

Le centrali del latte, vanno aprendosi anche da noi, ed alla prima (la Scardi di Piacenza del 1924) dovuta all'iniziativa privata, diverse sono oggi in funzione o stanno per iniziare la lavorazione, o sono per essere decretate dalle amministrazioni pubbliche di diverse città. Grandiosa sarà quella di Milano che per potenzialità di lavoro, come per modernità di impianti non potrà essere inferiore alle latterie delle grandi metropoli americane, ed inglesi, che hanno — queste — in Londra i loro esponenti più colossali e moderni. E l'impianto di Milano è per l'appunto basato sul sistema inglese A. P. V., che ha avuto in Monza la sua prima espressione colla bella centrale da 300 hl.

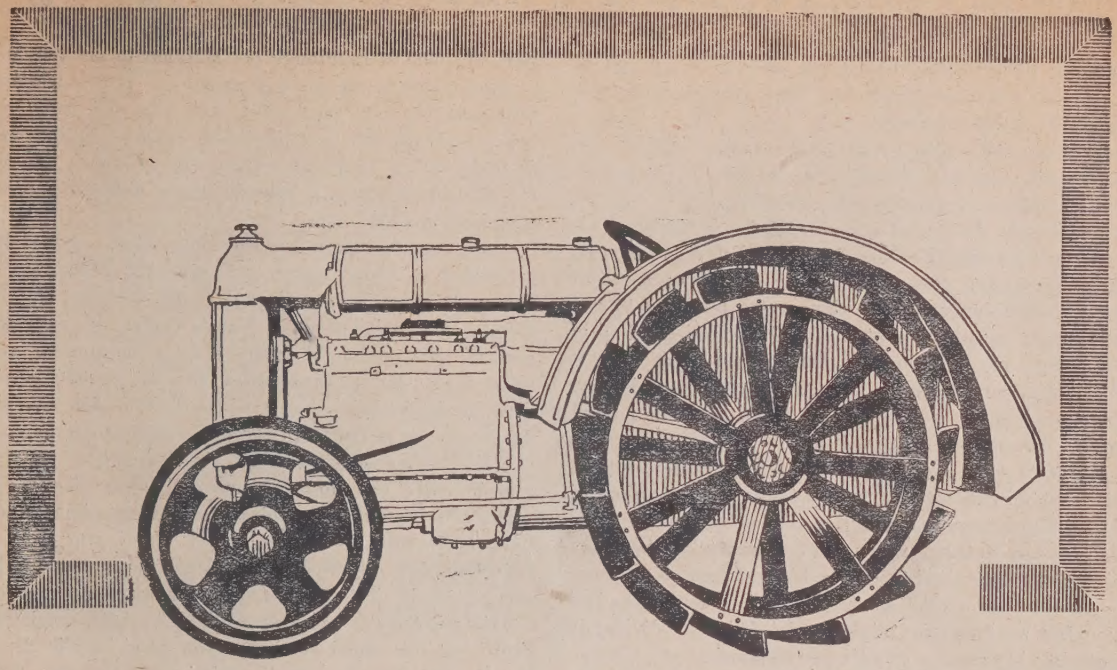


Sala di Lavatura (Centrale del latte - Monza)

Centrali, sono pure in funzione a Verona, a Napoli, a Busto Arsizio, a Legnano, a Cremona, a Bologna, ecc.

In progetto sono quelle di Roma, Torino, Trieste, Firenze.

Dott. ELIA SAVINI
Istituto Sperimentale di Caseificio - Lodi.



La Fordson occorre ad ogni agricoltore

Ogni agricoltore oggigiorno conosce i vantaggi derivanti dalla coltivazione meccanica dei terreni. Anche i più restii si sono convinti di questa verità.

Non si discute più sulla convenienza della trattrice, ma bensì sulla marca d'acquistarsi.

Possiamo dire che la nuova Fordson è la più conveniente per la sua potenza, consumo minimo, lento ammortamento, basso prezzo d'acquisto e principalmente per il servizio Fordson, che ormai esiste anche nei centri di campagna.

PREZZO (variabile senza preavviso) per trattrice completa di parafanghi, franco Trieste sdoganata.

L. 19.600

Questi fatti sono corroborati dal numero enorme di Fordson che lavorano in Italia, contribuendo annualmente alla vittoria della battaglia del grano.

CARATTERISTICHE DELLA NUOVA FORDSON

MOTORE PIÙ POTENTE. La nuova Fordson sviluppa 30 H. P. Questo aumento di forza non accresce il consumo del carburante.

FACILE AVVIAMENTO. Il magnete con accoppiamento di lancio assicura la massima facilità e celerità della messa in marcia.

VAPORIZZATORE MIGLIORATO.

ACCENSIONE A MAGNETE. La Ford tende costantemente verso la semplificazione di ogni congegno. Il ritardo del magnete, al momento della messa in moto, avviene automaticamente, cosicchè sono eliminati incidenti possibili all'avviamento.

LA NUOVA FORDSON ARA FACILMENTE COL TRIVOMERO.

TRASMISSIONE RINFORZATA SU CUSCINETTI A RULLI.

IL CREDITO FORD consente agevolazioni per i pagamenti rateali.

Fordson

raddoppia il lavoro e ne dimezza il costo

FORD MOTOR COMPANY D'ITALIA S. A. - TRIESTE

Raccolta, conservazione e imballaggio degli agrumi

La raccolta delle bacche deve esser fatta a mano con la massima attenzione allo scopo di non recar danno tanto alle frutta quanto ai giovani germogli.

Essa si esegue di solito in giornate serene e quando sia scomparsa la rugiada per evitare che, cogliendo le bacche umide, queste muffiscano quando sono imballate.

Viene effettuata da squadre di operai che si suddividono il lavoro: vi sono i cosidetti *raccoglitori* i quali staccano i frutti dalla pianta spiccandoli con una porzione di peduncolo a cui aderiscono e li pongono con precauzione entro panieri o corbe, appesi alle scale, rivestiti di stuoia o di stracci perchè la buccia non venga menomamente scalfita, il che renderebbe il frutto pochissimo conservabile. Quando questi panieri sono pieni, vengono passati ad altri operai, detti *panierai*, i quali depositano le bacche in grandi mucchi sopra una superficie spianata ricoperta di foglie o di erbe, intervengono allora altri operai che muniti di forbici speciali tagliano la porzione di peduncolo lasciato attaccato ai frutti rasandolo al limitare delle squame del calice e contemporaneamente eseguiscono una prima scelta dei frutti stessi eliminando quelli punzecchiati, screpolati o comunque non perfettamente integri, comprendendovi anche i non ben conformati, i digitati ed i fetiferi e dividendo tutto il materiale idoneo alla vendita per categorie.

Dopo di ciò le frutta contate vengono messe in ceste foderate di stracci e trasportate al magazzino di deposito dove si fa una ulteriore scelta, in seguito alla quale vengono nuovamente classificate ed incassate per esser trasportate ai magazzini di città o di spedizione. Le frutta di scarto vengono vendute in blocco ed al più presto possibile perchè dopo la raccolta esse vanno sempre più deteriorandosi. Gli scarti dei limoni vengono adoperati per l'estrazione dell'acido citrico.

Ai magazzini di spedizione le bacche vengono sottoposte ad una successiva selezione che ha lo scopo di dividerle in categorie, di solito tre, e quindi incassate dopo essere state ravvolte in carta velina. Le frutta della terza categoria vengono mandate alla spicciolata ai mercati vicini e quindi si incartano. Nè si incassano gli aranci cosidetti *sanguigni* e cioè ad epicarpo sanguigno e merenchima color cremisino, poichè l'epicarpo è di consistenza irregolare e spesso gli spicchi sono abortiti.

Le bacche delle due prime categorie dopo incartate si dispongono a strati in casse di abete o di faggio le cui pareti sono rivestite di carta velina. I frutti debbono essere isolati uno dall'altro il che si ottiene mediante ritagli di sughero o di carta. I suoli vengono fra di loro isolati mediante fogli di carta velina e con questa viene pure ricoperto l'ultimo strato prima di chiudere la cassa col suo coperchio. Ogni cassa viene rinforzata circondandola con tre cerchi di castagno di cui due si inchiodano lungo le testate estreme e il mediano sul tramezzo di legno che internamente divide in due parti la cassa. Questo rivestimento permette alle casse di resistere agli urti del trasporto ed alle varie vicende di questo.

Talune frutta, come ad esempio gli aranci e talora anche i limoni, che non si spediscono subito dopo la raccolta o non si vendono prontamente sui mercati locali, si conservano in località sotterranee fresche e ventilate, dove si dispongono in due strati su stuoie, cambiandole di posto di quando in quando e togliendo via via quelle che sembrano deperite e marcite. Così le bacche si conservano benissimo senza alterazioni all'infuori di un leggiero raggrinzimento dell'epicarpo.

Attualmente la conservazione degli agrumi si fa, come quella di tutte le altre frutta, in camere refrigerate a temperatura di 2° C. E' dimostrato che gli aranci si conservano benissimo in queste condizioni per un tempo variabile da uno a tre mesi. Perchè però la conservazione possa essere in questo modo assicurata, occorre che le frutta siano perfettamente sane e vengano colte un po' prima della maturazione fisiologica, la quale si raggiunge poi lentamente nel tempo che dura la conservazione mediante il freddo. I frutti debbono poi essere imballati con ogni cura, cosa che del resto si fa sempre per gli agrumi, e si dovranno evitare bruschi cambiamenti di temperatura tanto all'entrata che all'uscita dal magazzino. Il raffreddamento e il riscaldamento debbono essere eseguiti progressivamente.

A proposito della conservazione degli agrumi riportiamo i risultati di alcuni saggi fatti nel 1923 e 1924 dallo stabilimento di imballaggio dei limoni del distretto di Gasford in unione col Ministero della Nuova Galles del sud, dai quali è risultato che quando il frutto è stato manipolato come se dovesse esser venduto immediatamente sui mercati locali, la perdita, in seguito alla conservazione, fu del 13,4 %, e si limitò al 2,2 % quando il frutto fu raccolto e trattato con cura.

Fu inoltre constatato: 1° che i limoni si conservano meglio in casse con doppia parete di carta che in casse semplici; 2° che una manipolazione accuratissima è sempre necessaria in tutte le operazioni; 3° che il numero delle manipolazioni deve essere ridotto al minimo indispensabile e che una volta che il frutto sia stato riposto in magazzino non si dovrà più toccare che per togliere i frutti avariati; 4° che i frutti raccolti verdi si conservano assai meglio di quelli maturati sull'albero e questi ultimi non possono formare oggetto di deposito commerciale; 5° si deve lasciare al frutto un periodo di circa 7 giorni per il suo indurimento corticale prima che il frutto stesso sia trasportato lontano dal giardino ed immagazzinato; 6° nel magazzino non deve aversi temperatura superiore ai 21° C. ed un grado igrometrico da 80 a 85 %, mentre è necessaria una buona ventilazione.

* * *

Gli aranci destinati alla spedizione vengono distinti coi nomi di aranci da 20, 25, 30 e 36 secondo che in un suolo ne possono entrare rispettivamente 20, 25, 30 o 36, in relazione alla loro grossezza. Secondo Alfonso gli aranci da 20, 25 e 30 vengono disposti in non più di cinque strati in modo che ogni cassa ne venga a contenere 100, 125 e 150. Gli aranci da 30, quando sono destinati alla spedizione in luoghi molto lontani, si dispongono in quattro strati, e cioè 120 per cassa, e quelli da 36 in cinque strati, cioè in ragione di 180 per cassa.

I limoni vengono distinti coi numeri 25, 30, 36 e 42 ed i frutti serotini, indicati coi nomi di *bastardi* o *bastardoni*, che sarebbero, come accennammo, specie di verdelli naturali, si indicano coi numeri 49 e 56. I limoni da 25 che sono, come si capisce, i più grossi, si vendono principalmente sui mercati locali non resistendo, incassati, che ai brevi viaggi: in tal caso si dispongono in quattro strati in modo che in ogni cassa ne entrano 100. I limoni più pregiati ed adatti per i lunghi viaggi, atti quindi alla esportazione in paesi molto lontani, sono quelli da 30 e da 36 che si dispongono sempre a cinque strati in modo che ne entrino rispettivamente da 150 e 180 per cassa. I limoni da 36 si preferiscono a quelli da 30 perchè hanno ordinariamente una buccia più consistente e quindi più resistente ai viaggi. I limoni da 42 sono i più piccoli e meno pregiati. Non si esportano e si vendono localmente a prezzi assai bassi. Alfonso riferisce che i limoni da 30 destinati alla esportazione in determinati luoghi come Liverpool e Marsiglia, si dispongono in casse della larghezza di cm. 29, dall'altezza di cm. 40 e della lunghezza di cm. 81, in quattro strati; in modo che ogni cassa non ne contenga più di 120. Per gli altri agrumi non si dànno indicazioni di questo genere.

Ordinariamente le casse dei mandarini ne contengono da 150 a 200; quelle degli aranci amari non più di 200.

I cedri vengono spediti alla rinfusa oppure salati in botti di unica misura delle dimensioni di m. 1,30 di altezza e m. 2,70 di circonferenza massima.

* * *

Prodotti secondari degli agrumi sono anche, com'è noto, specialmente i fiori e le foglie di talune specie come l'arancio dolce e l'amaro, il cedro ecc., che vengono impiegati per la distillazione di olii ed essenze.

La raccolta di queste parti della pianta va fatta anche con precauzione maggiore di quella dei frutti, dato specialmente che si effettua in un'epoca delicata come la primavera.

I fiori si raccolgono scuotendo con precauzione i rami o meglio staccandoli delicatamente: l'operazione va compiuta al mattino nei giorni sereni quando la rugiada si è dissipata. Anche le foglie vanno raccolte con ogni cautela e si distaccano dai rami di potatura che si opera appena raccolti i frutti e i fiori. Anche il legno delle varie specie di agrumi ha una certa importanza per l'impiego che se ne fa in ebanisteria, data la fibra fine e la durezza che esso presenta.

Prof. PERICLE GALLI.

« Agrumicoltura », Parte V della « Nuova Enciclopedia Agraria Italiana ». *Unione Tipografica Editrice Torinese.*

L'ESAME DEI FORAGGI

Caratteri di un buon fieno. — Il buon fieno deve essere composto di piante fini a stelo flessibile, provvedute di foglie, appartenenti alle graminacee o alle leguminose, il colore deve ricordare quello della foglia morta, l'odore dev'essere grato, aromatico, con sapore dolciastro e non deve mai lasciare gusto acre acerbo o amaro.

Circostanze che fanno variare la qualità dei fieni. — I foraggi dei prati artificiali p. es. non contengono gli elementi nutritivi nelle stesse proporzioni dei foraggi provenienti dai prati naturali, ragione per la quale l'erba medica e il trifoglio pur essendo ottimi alimenti non possono sostituire una eguale quantità di fieno di prato stabile o naturale. Questo fatto deve mettere in guardia l'allevatore di non continuare a lungo ad alimentare il proprio bestiame con foraggi di prati artificiali perchè non rappresentano alimenti completi; per questa ragione il prato stabile, ora facilmente dissodato, razionalmente tenuto, deve ancora entrare in onore nell'economia agricola, perchè fornisce foraggi superiori a tutti gli altri. La concimazione abbondante e appropriata ha pure grande influenza sulla qualità dei foraggi specialmente sulla quantità degli amidi e delle albumine, principii alimentari questi di grandissimo valore.

Fieno mal composto. — E' quello che contiene abbondanti piante velenose, dure, spinose, legnose, grossolane, e quindi poco nutritive, tali caratteri sono propri del fieno che proviene da prati bassi, paludosi o troppo ombreggiati.

Fieno limaccioso o fangoso. — Questo fieno dovrà essere somministrato agli animali assieme ai panelli o altri mangimi concentrati per completarne il suo scarso valore alimentare: esso viene prodotto dai prati che vanno soggetti a facili innondazioni. Prima si consiglia sbatterlo molto per liberarlo dalla polvere, molti consigliano anche di sottoporlo al lavaggio. Si tenga pertanto presente che gli animali che sono costretti a mangiarlo deperiscono e possono soffrire di indigestioni o coliche, mentre la polvere che si forma produce tosse che finisce poi in bronchite.

Fieno dilavato. — Sotto questa denominazione s'intende quel fieno che ha subìto durante la fienagione l'azione dell'acqua la quale trascina con sè una parte dei principii nutritivi; se poi si alternano pioggia e sole sull'erba falciata, il fieno risulta di color pallido slavato, inodoro, poco nutriente tanto che si rende necessario somministrarlo assieme a foraggi migliori.

Fieno fetido. — E' chiamato così per l'odore che prende dai concimi sparsi sul prato. Il letame di pecora specialmente quando viene sparso a tarda epoca comunica al foraggio un odore che ripugna. Altre volte invece il fieno può avere odore cattivo per essere stato alterato dalle esalazioni provenienti dalle stalle, ciò succede quando il soffitto è mal costruito.

Fieno troppo maturo. — Si ha quando la falciatura è fatta in ritardo e cioè quando la fioritura delle piante è terminata e i semi stanno maturando. Questo fieno contiene molti steli e poche foglie, ha un odore speciale quasi di catrame ed è poco nutriente. E' quindi di grande importanza conoscere il momento opportuno della falciatura perchè essa fa variare la qualità e quantità del foraggio. Si ricordi l'agricoltore che lo sfalcio del primo taglio deve cominciare con la fioritura della Poa pratensis detta perciò erba maggenga; il secondo è caratterizzato dalla fioritura del trifoglio, il terzo dai ranuncoli e dal dente di leone.

Fieno magro. — E' quello che risulta formato da piante di scarso valore alimentare: questi fieni provengono sempre da terreni poveri o troppo ombreggiati.

Fieno ribollito. — Si ha quando il fieno subisce una fermentazione anormale, nel prato quando è in mucchi, o nel fienile quando non è bene essicato. Queste fermentazioni possono essere di ordine diverso, butirrica, ammoniacale, putrida, ecc.

Fieno di bosco. — Contiene il più delle volte delle piante a scarso valore nutritivo, è poco gustoso e di difficile digestione.

Fieno di montagna. — E' ricco di sostanze nutritive e stimolanti, con ottima composizione bottanica, e con odore gradevolissimo.

Fieno nuovo e fieno vecchio. — Prima di somministrare agli animali il fieno nuovo sarà bene attendere almeno 45-50 giorni dal taglio perchè la fermentazione abbia il tempo di completarsi. Il foraggio si dice vecchio quando sono passati 12 mesi dalla falciatura, è troppo vecchio quando ne sono passati 18, si distingue dal nuovo perchè perde la sua tinta, il sapore e l'odore, il foraggio diventando troppo vecchio perde delle sue qualità nutritive.

Alterazione dei fieni.

La cattiva qualità dei fieni può dipendere da cause diverse che agiscono durante la vegetazione delle piante, durante la raccolta dei fieni, durante la fienaggione, sul fienile o in altri luoghi dove vengono conservati.

Fieno alterato da crittogame. — Le crittogame che attaccano i fieni sono dei parassiti vegetali rappresentati da funghi i quali si dividono in tre specie: 1° La carie. 2° Il carbone. 3° La ruggine.

Durante la raccolta dei fieni colpiti da crittogame molte di queste vanno disperse, ma alle volte sono in tale quantità da rendere i fieni polverosi, anche per il fatto che la pianta foraggera a causa di questi parassiti si fà molto friabile e và facilmente in polvere.

1° Foraggio cariato. — La carie appartiene al gruppo delle ustilaginee e al genere tilletia, si presenta con un aspetto di polvere grassa nerastra con odore fetido. Vanno soggetti a questa malattia con frequenza il frumento e la segale, ma è stata trovata anche nell'orzo e nella lojessa. Se le alterazioni causate da carie sono lievi non arrecano nessun disturbo all'animale, se invece sono abbondanti possono determinare delle infiammazioni del tubo digerente; ad ogni modo è da tener presente che la carie per potersi sviluppare succhia dalla pianta foraggera dei principii nutritivi e la impoverisce; questo fatto deve sconsigliare l'agricoltore di alimentare il bestiame con paglie colpite da carie, perchè il già scarso valore alimentare delle paglie resta diminuito dalla presenza di questo parassita.

2° Foraggi alterati dal carbone. — Anche questo parassita attacca di preferenza il frumento, l'avena e l'orzo, ma si presenta anche nel mais e nelle graminacce. Appartiene alla famiglia delle ustilaginee, ordinariamente attacca le parti della

fruttificazione, gli steli e le foglie, distruggendo anche completamente l'organo colpito. Diverse qualità di ustilago sono state studiate, descriverò solo quelle che alterando i foraggi possono danneggiare la salute degli animali.

a). L'ustilago carbo, attacca gli orzi, i frumenti, l'avena, lolium perenne e altre graminacee. Questo parassita oltre che impoverisce nei suoi componenti nutritivi la pianta che lo ospita, produce agli animali indigestioni, coliche, diarree, facilitando l'aborto nelle vacche gravide.

b) Ustilago maydis colpisce il granoturco e negli animali ha un'azione diretta sull'utero, facilitando gli aborti.

c) Ustilago Lypodites colpisce gli steli e le guaine di parecchie graminacee. Se i foraggi sono colpiti fortemente da questo parassita determinano anche la morte dell'animale.

3° Foraggio colpito da ruggine. — La ruggine è un'altra crittogama importante che colpisce i foraggi, essa appartiene alla famiglia dei coniomiceti e al genere puccinia e si distingue in 5 specie:

1° La ruggine vera o ordinaria che si presenta dapprima a piccole macchie sparse che si allargano sollevando l'epidermide del vegetale; colpisce di preferenza i cereali.

2° La ruggine lineare, prende il nome dalla sua forma, colpisce le foglie disponendosi nella direzione delle nervature, la polvere di questa ruggine è giallasstra o rossastra.

3° La ruggine grossa, prima di tutte ad essere colpite da questa specie di ruggine sono le foglie e poi i culmi dei cereali, anche questa specie segue le nervature delle foglie e quando si rompe dà una polvere abbondante di color arancio.

4° La ruggine delle spighe e delle glume, questa specie di ruggine ostacola molto la formazione dei grani.

5° La puccinia straminis è calcolata la meno dannosa delle specie sopradescritte.

Nelle leguminose si riscontra una forma di ruggine che va sotto il nome di Uromyces appendiculata.

Sono condizioni favorevoli allo sviluppo della ruggine le stagioni piovose, i terreni umidi, le nebbie, il caldo umido, le pioggie di fine maggio e dei primi giorni di giugno. Mentre sono discordi i pareri degli autori circa i disturbi che possono produrre agli animali i foraggi colpiti da ruggine, sono unanimi nell'ammettere che la ruggine diminuisce il valore nutritivo dei foraggi, rendendo quasi nullo quello già povero delle paglie. Fra i disturbi più frequenti che provocano vanno ricordati, le infiammazioni intestinali, le diarree, le coliche, fatti di meteorismo, affezioni renali, dimagramento ecc. L'erba medica colpita da Uromices somministrata agli equini, secondo il Silvestrini produrrebbe delle forme tifiche gravi.

Foraggi, farine, grani muffati. — I foraggi che non hanno subìto un completo essiccamento, oppure che sono posti in fienili poco ventilati (ciò che succede spesso in pratica perchè non si da mai la dovuta importanza alle condizioni rurali) o quel che è peggio ancora quando vengono posti in locali umidi, ammuffiscono facilmente; il colore del foraggio da verde (foglia morta) passa gradatamente a un colore biancastro bruno, indi nerastro, assumendo un odore sgradevolissimo perchè si ricopre di muffe tanto da essere rifiutato dagli animali se questi non sono spinti dalla fame.

Le muffe che colpiscono i fieni possono essere di tre specie:

1° Capillaria, che si sviluppa sulle graminacee.

2° Stilbino che colpisce l'erba medica e il trifoglio.

3° Puccinia che si trova di frequenza sui culmi delle graminacee.

PIANTE FRUTTIFERE Rosai Rampicanti
ERNESTO SCHWINTZER & C. - Bergamo
Progetti e preventivi per la piantagione di frutteti e di giardini
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

Anche le paglie sono soggette all'ammuffamento e le muffe che le colpiscono sono le stesse di quelle dei foraggi.

Ho voluto a fianco dei foraggi muffati ricordare anche i grani e le farine perchè spesse volte capita di adoperare come mangimi farine e grani muffati i quali si possono acquistare anche a prezzi convenienti data l'avaria subìta, è bene quindi conoscere a quali inconvenienti si può andare incontro somministrando questi alimenti agli animali. I grani colpiti da muffe assumono un odore e un sapore disgustoso, sono maggiormente colpiti da muffe i grani che vengono custoditi in ambienti umidi. Le muffe che più comunemente colpiscono i grani sono: la pinicillium, l'aspergillus, il mucor, l'ascophora.

Le farine non bene seccate poste in locali umidi non bene ventilati, vanno soggette ad ammuffire perchè colpite da una delle forme qui elencate: ascoprora, mucedo, penicillium glaucum, aspergillus glaucus Botrytis.

Tutti gli alimenti ammuffiti oltre che avere un valore alimentare molto ridotto, possono riuscire dannosi alla salute degli animali, tanto più se colpiti in modo forte, e se somministrati in grande quantità, provocano fenomeni gastrici, diarree fetide, meteorismi, coliche, mancanza di ruminazione, dimagramento, difficoltà di respiro, tremori muscolari con sintomi di paralisi.

Cosa dobbiamo fare di questi mangimi alterati? Le paglie ammuffite dato il loro scarso valore è consigliabile non adoperarle, il foraggio sarà bene ventilarlo e asciugarlo al sole e cospargerlo di sale prima di somministrarlo agli animali.

Metodo per valutare il fieno.

Tutti i sistemi proposti, compresi quelli del Gain e Broco-Rousseu i quali si basano sulla classificazione a punti, lontani dal fornire dei dati sicuri, hanno invece lo scopo principale di obbligare a un esame severo prendendo in considerazione tutti i dati necessari: colore, odore, caratteri fisici, alterazioni composizione botanica, gradi e entità delle alterazioni ecc.

1° Il colore non uniforme indica che c'è stata qualche mescolanza di fieni, il colore giallo rossastro indica che è stato falciato troppo maturo, il colore giallo dilavato indica che il fieno ha preso la pioggia.

2° L'odore, la mancanza di questo dato indica che il foraggio è vecchio, oppure che ha preso l'acqua durante l'essicamento.

3° Consistenza, quando questa è minima si tratta di foraggio di II o III taglio, o di fieno non essicato; se è friabile si tratta di fieno vecchio o troppo maturo, o di fieno che ha fermentato molto.

4° La lunghezza, il fieno troppo lungo proviene da prati irrigui, se contiene foglie dure e taglienti proviene da prati umidi, palustri, all'opposto se il fieno è corto proviene da prati asciutti e se cortissimo può essere del III taglio.

5° Sapore, manca questo carattere nei fieni vecchi o che hanno preso acqua, e in quelli che non hanno una buona composizione botanica.

6° Polveroso è un carattere questo dei fieni vecchi, melmosi, e colpiti da ruggine o da muffe.

Prof. G. AGNOLETTI.

Dall'opera Prof. G. Agnoletti: Zootecnia applicata. *Guida pratica dell'allevatore per tutti gli studenti e studiosi di agrari e veterinaria, per gli agenti di campagna, per piccoli e grandi allevatori — Ulrico Hoepli, Editore, Milano* (1929). — L.18.

Gli abbonati sono vivamente pregati di spedire le L. 24 pel 1930 appena ricevuto questo fascicolo. Essi saranno doppiamente gentili se ci faranno un po' di propaganda procurandoci almeno un abbonato.

A chi ci procura un abbonato nuovo deduciamo L. A chi ce ne procura due deduciamo L. 8. A chi tre deduciamo L. 12. E così via. Con un po' di attività un abbonato potrebbe facilmente avere la Rivista gratis

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale a la R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Nuove esperienze di lotta contro le tignole dell'uva

Sotto questo titolo il Prof. L. Gabotto, il valoroso Direttore dell'Osservatorio Fitopatologico presso la Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Alessandria in Casale Monferrato, ha pubblicato recentemente un interessantissimo opuscolo in cui sono riportati i risultati di sue esperienze eseguite nel corso dell'annata contro le *Tignole dell'Uva* che produssero ovunque danni gravissimi ed in certe località falcidiarono il raccolto fino del 70-75 per cento! (1).

Il viticoltore deve fare tesoro dei risultati ottenuti dall'Egregio sperimentatore onde ripetere le prove nel prossimo anno nel proprio vigneto, tanto più se quest'anno è stato scottato duramente per l'invasione del parassita.

La lotta contro le *Tignole dell'uva* si imperniava fin qui essenzialmente nei trattamenti primaverili che si applicano contro le forme di prima generazione, poco prima che si inizi la fioritura della vite, e consistono nel far uso di soluzioni di estratto fenicato di tabacco e di prodotti arsenicali (arseniato di piombo ed arseniato di calcio) aggiunte alla comune poltiglia bordolese o Caffaro per ridurre il numero dei trattamenti e quindi le spese di mano d'opera.

L'estratto fenicato di tabacco è certo un buon insetticida, ma non è scevro da difetti. Anzitutto il suo prezzo è elevato, poi il tenore in nicotina non è sempre costante, e quindi gli effetti possono variare impiegandolo sempre alla stessa percentuale, inoltre è facilmente caustico: ne venne consigliato l'uso specialmente per le forme di seconda generazione, in estate, quando non sarebbe opportuno usare i composti arsenicali, nel timore che questi vengano poi portati nel vino: alcuni però avrebbero riscontrato che l'estratto fenicato di tabacco può macchiare le uve e può dare al vino un sapore nauseante ed anche affievolire il colore della schiuma...: per tutte queste ragioni tale insetticida gode ora — almeno contro le tignole della vite — minor favore da parte del viticoltore.

La preferenza nella lotta contro detti parassiti alla I generazione è stata, da qualche anno, data ai prodotti arsenicali. Prima si usò l'arseniato di piombo, quindi, per ragioni economiche ed a parità di efficacia, l'arseniato di calcio, ed in particolar modo quello prodotto dalla Casa Caffaro e che è noto col nome di *Azol*.

Il tessere gli elogi di questo prodotto, che da anni usano i viticoltori più intelligenti di varie regioni viticole italiane e specialmente del Piemonte è cosa assai superflua: nel Monferrato le osservazioni e le esperienze del Gabotto, nell'Albese le applicazioni, che su larghissima scala si fanno da vari anni a merito del solerte Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura di Alba, Prof. Emanuele Ferraris, che istituisce anche annualmente, d'accordo colla Società Caffaro, concorsi a premi per la lotta contro le tignole coll'applicazione dell'*Azol*, sono più che concordi nell'affermare la superiorità di questo prodotto a quanti altri vennero fin qui applicati: alcuni viticoltori anzi ne fecero l'applicazione anche sulle uve per le forme di II generazione convinti che nessun danno ne sarebbe derivato igienicamente nella vinificazione (come d'altronde si usa fare in varie regioni viticole all'estero) con risultati soddisfacentissimi.

Con tutto questo però il problema della lotta contro le tignole non è stato risolto del tutto: si può progettare qualche soluzione migliore ed ottenere effetti anche più sicuri e completi. Per es. il Gabotto propone di rendere indipendenti i trattamenti insetticidi da quelli anticrittogamici, perchè non sempre possono agire contemporaneamente e sugli stessi organi: p. es. un trattamento può essere necessario contro la peronospera ed essere invece prematuro e tardivo contro le tignole, oppure dev'essere applicato più sui grappoli che sulle foglie o viceversa: ora come regolarsi con una miscela unica? L'osservazione quindi del Gabotto è più che giusta: in secondo luogo contro la tignola è meglio far uso di insetticidi polverulenti che liquidi: la posizione del grappolo — il solo organo che deve ricevere i trattamenti cochilicidi — rende meno adesive le soluzioni che i mezzi polverulenti... difatti anche contro la *peronospora del grappolo* agiscono, meglio delle poltiglie, i prodotti cuprici polverulenti. E' inoltre risparmio di tempo, essendo l'applicazione del rimedio polverulento assai più rapida.

Il Prof. Gabotto bene considerando tutte queste ragioni fece nel corso dell'annata — favorevolissima per ciò — interessanti esperienze con due prodotti polverulenti: il *Meritolo Schering*, della Società Italiana Prodotti Schering di Milano, già sperimentato favorevolmente dal Prof. E. Malenotti, valoroso Direttore del R. Osservatorio Fitopatologico di Verona, contro la Tignola del melo (*Hyponomeuta malinellus*), e l'*Abruchite*, prodotto a base di sali arsenicali della Società Elettrica ed Elettrochimica del Caffaro, di recentissima preparazione.

Le spolverature, mediante i due summenzionati prodotti, vennero eseguite: contro le larve della I generazione il 29 maggio e 10 giugno; contro quelle della II generazione l'8 luglio. L'inizio dei trattamenti ebbe luogo in coincidenza del massimo volo delle farfalle, determinato coi piatti-trappole, come si fa abitualmente. L'applicazione venne eseguita da operai muniti di maschere per evitare inalazioni di polveri velenose e coll'uso di comuni solforatrici a soffietto, più adatte, per tale scopo, delle solforatrici a zaino, per quanto queste più perfezionate.

Con un chilogramma di polvere vennero trattate circa 140 viti e per i tre trattamenti complessivi si usarono Kg. 75 di polvere insetticida per Ettaro. Il *Meritolo* dimostrò una maggior adesività. Il tempo ha favorito i trattamenti che non vennero disturbati da pioggie, così che non fu necessario di ripeterli.

Dal confronto fatto di uve trattate e non trattate eseguito in varie epoche, lo sperimentatore potè giudicare che queste ultime avevano subito danni, per effetto delle tignole, complessivamente (I e II generazione) del 70-75 p. %. Il vigneto che venne trattato spiccava, dice l'A., come *un'oasi nel deserto*, in mezzo agli altri rovinati dal parassita.

L'efficacia risultò eguale tanto per il *Meritolo* che per l'*Abruchite*, e la loro applicazione ha dimostrato che mediante i trattamenti polverulenti-arsenicali, nelle annate a regime meteorico simile a quella corrente, si possono ottenere veramente ottimi risultati con facilitazioni d'ordine tecnico molto apprezzabili.

Il viticoltore faccia tesoro di questi risultati ed esperimenti nelle sue proprietà queste sostanze nel prossimo anno, che comunque auguriamo infausto alle Tignole. E non si preoccupi di eventuali inconvenienti igienici che potessero derivare dall'applicazione delle sostanze sulle uve in estate per difen-

(1) L. GABOTTO: *Nuove esperienze di lotta contro le Tignole dell'Uva* (Estratto da la « *Gazzetta Agricola* » di Alessandria. — 1929.

derle dalle forme di II generazione, considerando che tali preoccupazioni sono insussistenti — almeno per le uve da vino — poichè, come ha dimostrato il Chiar.mo Prof. U. Pratolongo del R. Istituto Superiore di Milano, l'eccesso di arsenico dell'uva trattata viene eliminato dal vino durante i processi di fermentazione del mosto e di chiarificazione del vino... Anche per le uve destinate alla tavola non c'è da preoccuparsi troppo: la quantità di polvere arsenicale che può aderire agli acini maturi, anche quando non siano sopravvenute pioggie dopo l'ultimo trattamento, è così minima che non supera certo le dosi in arsenico che si possono trovare nelle porzioni dei comuni medicamenti arsenicali che si prendono per bocca a cura di alcune indisposizioni... questo quantitativo, già minimo, viene poi ridotto a zero usando il lavaggio dell'uva che si fa abitualmente prima di consumarla.

T. FERRARIS.

Disposizioni legislative d'interesse fitopatologico

Per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari. — Il decreto Ministeriale 21 agosto 1929, designa i seguenti Istituti incaricati della vigilanza per l'applicazione del R. decreto 15 ottobre 1925, n. 2033:

a) per quel che riguarda le sementi e le analisi Botaniche:

i RR. Osservatori di Fitopatologia di Torino (nelle prov. di Torino, Novara, Vercelli, Aosta, Cuneo); di Chiavari (nelle prov. di Genova, Savona, Imperia, Spezia); di Pavia (nelle prov. di Pavia e di Cremona); di Verona (nelle prov. di Verona, Padova, Treviso, Vicenza); di Fano (nelle prov. di Pesaro e Urbino, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Perugia, Terni); di Roma (nelle prov. di Roma, Frosinone, Rieti, Viterbo, Aquila, Chieti, Pescara, Teramo, Cagliari, Nuoro, Sassari), di Taranto (nelle prov. di Taranto, Bari, Brindisi, Foggia, Lecce, Matera) e di Palermo (nelle prov. di Palermo, Messina, Agrigento, Trapani, Reggio Calabria);

b) per quel che concerne gli antiparassitari:

le RR. Scuole Agrarie Medie di Brescia (nella provincia omonima); di Voghera (nella prov. di Pavia); di Alanno (nella prov. di Teramo); nonchè i Laboratori di Chimica Agraria dei RR. Istituti Tecnici di Firenze (nelle prov. di Firenze ed Arezzo) e di Pesaro (nella prov. di Pesaro ed Urbino). (*Gazz. Uff.* del Regno d'Italia: Roma, 23 sett. 1929 - Anno VII, n. 221. pagg. 4275-4277).

Notizie varie

« Il fruttifero » nuovo prodotto per la disinfezione e per favorire la germinazione dei semi. — E' stato lanciato in commercio dalla Ditta L. S. Il Fruttifero di Milano (Corso XXII marzo 29) con favorevoli attestazioni di vari sperimentatori. E' un prodotto polverulento che si scioglie in acqua tiepida in ragione dell'1 p. % (100 gr. su 10 litri di acqua), ed in tale soluzione si immergono i semi di cereali (4 ore), di leguminose (8 ore), di ortensi e fiori minuti (3-4 ore), e di foraggere (2 ore). Trascorso il termine indicato si estraggono i semi, si lasciano asciugare per due ore circa e quindi si procede alla semina.

Lo scopo di questa immersione è di disinfettare la semente che può essere invasa da spore di funghi parassiti e saprofiti capaci di ostacolare la germinazione o di danneggiare successivamente le piantine e di stimolare la germinazione del seme.

Il prodotto può anche essere usato nei trapianti per assicurare una migliore ripresa, somministrando ad ogni piantina, nella buca che si fa per collocarla in posto, un cucchiaino di *Fruttifero* e quindi inaffiando.

Per piante da frutto di un anno o più la dose da distribuire al piede di ogni pianta varia da gr. 20 a 100 a seconda dell'età e lo sviluppo della pianta. Queste somministrazioni si debbono fare un mese prima della fioritura. Il prezzo del prodotto è di L. 6 per scatola di 100 gr., di L. 57 per scatola di 1 Kg.

T. F.

Ambulanza fitopatologica

R. F. Bra: L'alterazione delle foglie di Spinacio è prodotta da un fungillo: il *Colletotrichum Spinaciae* ed è la così detta *Colletotricosi*. Si può arrestare spargendo sulle foglie, nelle aiuole infette, una miscela polverulenta, a mezzo di una comune solforatrice, composta di: zolfo greggio parti 90: polvere Caffaro parti 10, il tutto reso ben omogeneo.

T. F.

In biblioteca

Prof. G. Agnoletti: *La Guida pratica dell'allevatore.* Elegante volume rilegato di pag. 400 e 108 figure — U. Hoepli, Editore, Milano — Franco ovunque contro assegno o rimessa di L. 18.

Questa opera veramente pregevole colma una lamentata lacuna e costituisce una *Guida pratica dell'allevatore* per tutti gli studenti e studiosi di agraria e veterinaria, per gli agenti di campagna, per piccoli e grandi allevatori. In essa l'A. tratta e risolve anzitutto l'intricato problema dell'alimentazione, indicando l'uso economico di ciascun alimento, secondo le attitudini del bestiame (razioni bilanciate): tratta i *silos* che sono gran parte della risoluzione del problema zootecnico; classifica e valuta i foraggi; si addentra nella alimentazione scelta e caratteri della vacca lattifera e del toro, con la particolareggiata alimentazione dei vitelli.

Seguono poi i metodi di riproduzione con la chiara visione dei pregi e dei pericoli dei vari sistemi: l'età, l'esteriore conformazione, gli appiombi, le andature, i mantelli, l'esame delle parti esterne; le delicate questioni delle garanzie così intimamente connesse col commercio del bestiame, gli obblighi del venditore e compratore, gli usi locali.

La parte ostetrica è trattata con l'indicazione dei *primi soccorsi* che l'agricoltore deve portare alla vaccina e al vitello, il tutto illustrato con chiare incisioni: un capitolo svolge la mascalcia e spiega ciò che l'agricoltore deve sapere ed esigere dal maniscalco (piedi ammalati e difettosi). Altro capitolo tratta in particolare l'allevamento del maiale; altro ancora descrive le principali malattie infettive con le norme per prevenirle e combatterle; mentre le abitazioni per gli animali trovano pure adeguato svolgimento con speciale riguardo alle zone malariche od in corso di bonifica.

Clementi F. — *Corso completo di pollicoltura famigliare e industriale* — Formato grande, pag. XVI-354 con 290 figure in gran parte originali — F. Battiato, Editore, Catania (1929) — L. 50.

E' il più completo e moderno trattato italiano di pollicoltura che già è stato quest'anno svolto con molto successo, per corrispondenza. Si compone di 20 lezioni illustratissime e dettagliate fino ai più minuti particolari.

Libri ricevuti:

Statuti F.: *La fame di azoto e l'aborto del fiore dell'olivo.* Pag. 32 — F. Battiato, Edit., Catania (1930) — L. 2.50.

Tirocco G. B.: *Il finocchio e il sedano.* Pag. 60 con 5 figure — F. Battiato, Editore, Catania (1929) — L. 4.

Agenda aide-mêmoire agricole pour 1930, par G. Wery, directeur de l'Institut national agronomique. 1 volume in-18 de 432 pages, franco: 11 fr. Relié format portefeuille en maroquin, franco: 22 fr. (*Librairie J.-B. Baillière et fils*, 19, rue Hautefeuille, Paris).

Docteur L. Boez: *Hygiene rurale* — Un volume de la collection « Premières Initiations Agricoles »: 5 fr.; franco 5 fr. 50. (Editions Spes, 17, rue Soufflot, Paris V°).

M. Le Monicault: *Le commerce des produits Agricoles* — Un volume de la collection « Première initiation agricole », 4 fr. 50, franco, 5 fr. (Editions Spes, 17, rue Soufflot, Paris V°).

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

A SEMINA DEI PISELLI.

In buone esposizioni e in terreni di facile sgrondo e ...ineabili, è bene seminare ora i piselli. Specialmente le va...età primaticcie, le quali resistono di più ai rigori invernali. ...semina si fa tracciando dei solchi paralleli da levante a ...nente, alla distanza di 60-90 cm.; a 60 per i piselli nani, ...a 90 per gli altri. Come concimi si impiegherà del terriccio ...collocarsi in fondo al solco, dopo aver sparso a pieno cam... 5-6 q.li di perfosfato, 1-1 ½ di calciocianamide e 2 di ...lfato potassico. La quantità di seme per ettaro varia da ...0 a 130 Cg. Sono ottime varietà di piselli: il Principe Al...rto, il Precocissimo quarantino, il Pisello Primavera, il Se...tore e il Telefono; i primi due fra i primaticci, e gli altri ...a quelli a maturazione media e che è preferibile seminare ... primavera. (*dal « Coltivatore »*).

A COLOMBINA.

Con questo nome si designano le defezioni dei colombi, ...e rappresentano un materiale fertilizzante, caldo, di pronto ...etto, ed assai più concentrato della pollina. Secondo Wolff ... composizione media della colombina è la seguente: acqua ...,90; sostanze organiche diverse 30.80; azoto 1,76; potas... 1,00; fosforo 1,78; calce 1,60 per cento. La si adopera ...sì asciutta che diluita in acqua, specialmente nella coltura ...gli orti e dei giardini. Ogni colombo ne produce in me... da 2,5 a 3 kg. per anno. Siccome la colombina subisce ...a rapida fermentazione, con conseguente perdita di azoto, ...sì è opportuno allorquando la si ammucchia batterla e ri...prirla con uno strato di terra; oppure, il che è prefe...bile, usare nei colombai una lettiera fatta con un leggero ...rato di gesso o di segatura o di torba: questi materiali han... in più il vantaggio di renderne più agevole la raccolta e ... facilitare la pulizia del ricovero.

(*dalla « Rivista di Agricoltura »*).

UTILIZZAZIONE DEI TOPINAMBUR.

Vari sono gli usi di questa pianta. Come alimento dell'uo...o, i tuberi si pul'scono bene, si lavano e a fette si fanno cuo...re nell'olio bollente nel quale si è messo qualche spicchio di ...lio, e cioè si cucinano nello stesso modo delle patate quando si ...gliono preparare fritte. Agli animali si possono somministra... cotti o crudi, meglio in questo secondo modo, per economia ...perchè sono molto appetiti dai cavalli, dai bovini, dagli evi... dai maiali e dal pollame, purchè non abbiano sapore amaro. ... somministrano interi e per i polli tagliati in piccoli pezzi: ...le vacche da latte fa produrre latte più ricco di acqua. I tu...ri di Topinambur infine vengono anche utilizzati industrial...nte per la preparazione dell'alcool e dello sciroppo. Otte...to o l'uno o l'altro, si ha un residuo del 20-25 % utilizzabile ...r l'alimentazione del bestiame. (*da « Vita Rustica »*).

...ME TAGLIARE LA CODA AGLI AGNELLI.

...Dott. Borelli consiglia il sistema di torsione della coda, ...e non richiede disinfezione di sorta, che non produce per...e di sangue e che mette al sicuro da inconvenienti. Bisogna ...cedere all'operazione quando l'agnello è circa alla metà del ...riodo di allattamento materno perchè allora i tessuti sono ...ù delicati, più morbidi, e quindi di più facile lacerazione.

L'operatore, seduto su di una sedia bassa, immobilizza il ...iente tra le proprie gambe. Con le prime tre dita della si...stra contiene con energia la base della coda per la lunghez... di pochi centimetri; con la destra, a piena mano, stringe il ...to della coda, alla distanza di un paio di centimetri dalla ...istra. Quindi la mano destra esegue movimento di torsione, dapprima lento, alla fine, quando i due monconi sono uniti ancora soltanto da poco tessuto, più rapido. Per facilitare la torsione può essere opportuna una piccola incisione della sola pelle al disotto della coda proprio nel punto in cui dovrà avvenire la mutilazione. Dal punto di vista estetico, buona norma è che l'agricoltore recida la coda alla stessa altezza a tutti gli agnelli del gregge. (*da « Minerva dei Campi »*).

IL TRASPORTO DELLE OLIVE.

Non è mai abbastanza raccomandato di trasportare le olive al frantoio o nei locali di conservazione in recipienti tali che impediscano o riducano al minimo le ammaccature e le lacerazioni della buccia, che sono la causa prima di quelle fermentazioni e di quei processi di scomposizione della polpa che conducono quasi sempre alla ossidazione e all'irrancidimento. E' da proscrivere quindi l'uso dei sacchi e simili mentre sono raccomandabilissimi per questo uso i recipienti rigidi e resistenti come sono i panieri, le bigonce, le cassette, ecc. Si dovrà poi aver cura di distenderle in strati sottili e di procedere immediatamente ad una accurata mondatura in modo da liberarle meglio che sia possibile dai corpi estranei dalle foglie e dai rametti che potrebbero impartire all'olio un sapore amaro sgradevole. (*dal « Corriere del Villaggio »*).

LA RACCOLTA DELLE FOGLIE PER FARNE STRAME.

Un buon succedaneo della paglia è lo strame di foglie. Conviene raccoglierlo a tempo, possibilmente prima delle piogge; specialmente per le foglie di essenze dolci la raccolta deve essere sollecita, perchè rimanendo esse sul terreno in breve marciscono, si terrificano e non si possono più utilizzare. Per le foglie di castagno e di quercia invece non fa male un poco di permanenza sul terreno; esse si decompongono parzialmente, si spogliano dell'eccessivo tannino, riescono meglio adatte all'utilizzazione per lettiera e lasciano nel bosco elementi utili alle piante. (*dal « Giornale del Contadino »*).

LA DIFESA DELLE TALPE.

I decreti prefettizi che inibiscono la caccia alla talpe hanno dato buoni frutti. Il piccolo mammifero terragnolo si è riprodotto bene e le caratteristiche sue traccie ricompaiono numerose nei campi e nei prati. E' un gran bene. Così avremo meno grillo-talpe, meno larve di maggiolino, meno elateridi, i devastatori dei seminati. Ma si continui a rispettare le talpe, questi utili nostri cooperatori, ai quali si debbono sensibilissimi vantaggi; per le pelliccie delle signore ci sono da noi le volpi, le lepri, le faine, i martorelli, i conigli e magari anche i gatti, e possono bastare, mentre per le esigenze maggiori la Russia, l'Alaska, il Canadà e la Siberia provvedono copiosamente. (*dal « Contadino della Marca Trevisana »*).

" POMETIA "
UFFICIO TECNICO e di PROPAGANDA per la FRUTTICOLTURA INDUSTRIALE
ROMA - Via Piemonte, 40 - Tel. 30-758
Grandi Vivai della « MACCARESE » - Società Anonima di Bonifiche
VASTI FRUTTETI DIMOSTRATIVI
PIANTE DA FRUTTO
PIANTE ORNAMENTALI E DA IMBOSCHIMENTO
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

ECHI DI CRONACA AGRARIA

UN CONCORSO GRANARIO INDETTO FRA I PARROCI.

Il Comitato permanente del grano, nell'ultima sua seduta ha decretato il suo contributo al concorso del grano indetto dal periodico rurale « Italia e Fede » tra i parroci che riusciranno in quest'anno agricolo ad ottenere la maggior produzione unitaria di frumento in rapporto a quella media delle aziende circostanti. Il concorso è regolato con le norme di quello nazionale del grano. I premi, che saranno solennemente consegnati ai vincitori in Roma, sono costituiti da lire 20 mila in denaro, da attrezzi agricoli, medaglie, diplomi di onore e di benemerenza. I premi in denaro saranno divisi in un primo premio di lire 10 mila, in un secondo premio di lire 5 mila, in un terzo di lire 2 mila, in un quarto di lire 1500, in un quinto di lire 1000 ed in un sesto di lire 500.

IL RACCOLTO DELLE BARBABIETOLE.

Il Consorzo produttori zucchero comunica che le precedenti previsioni circa il raccolto delle barbabietole non subiscono modificazioni. Aumenta invece la produzione dello zucchero. Si avrà infatti un raccolto complessivo di 3 milioni di quintali di barbabietole, con una produzione di zucchero di quintali 3.850.000 Il consumo del Paese,, che nell'ultima campagna fu di quintali 3.500.000, è quindi largamente coperto. Lo stesso anno l'importazione ammontò a quintali 221.272. Quest'anno questa importazione non sarà necessaria.

IL FUNZIONAMENTO DELLA CAMERA AGRUMARIA.

Nella *Gazzetta Ufficiale* del 16 novembre u. s. è stato pubblicato il R. D. L. che reca norme per il funzionamento Camera agrumaria per la Sicilia e la Calabria.

Il decreto stabilisce fra l'altro, che la Camera agrumaria nel mese di ottobre determinerà il prezzo di vendita del citrato di calcio che essa dovrà praticare per l'esercizio camerale successivo. La deliberazione camerale diventerà definitiva dopo che sarà stata espressamente approvata dal Ministero delle Corporazioni. Tale prezzo sarà stabilito avendo riguardo alla produzione ed al consumo prevedibili per l'esercizio successivo, ed alle condizioni dei mercati e nel corso dell'esercizio potrà essere modificato con le stesse modalità e forme.

IL CARTELLO DI PROPAGANDA PER IL MIELE.

In questi giorni si è riunita, presso l'Ente nazionale per le piccole industrie in Roma, la Commissione giudicatrice del Concorso per il Cartello di propaganda per la valorizzazione del miele in Italia ed all'estero, ed è stabilita la seguente definitiva graduatoria: 1. premio lire 3000 al professore Giuseppe Piombatti di Firenze; 2. premio lire 2000 al sig. Ettore Caielli di Milano; 3. premio lire 1000 all'architetto Adalberto Libera di Trento.

UNA NUOVA BONIFICA DI 43 MILA ETTARI A METAPONTO.

Nei giorni scorsi S. E. Serpieri Sottosegretario di Stato per la bonifica integrale, avrebbe autorizzato il consorzio per la bonifica di Metaponto, ad iniziare un primo lotto di lavori dell'ammontare di 12 milioni. Le opere consistono nella costruzione di una grande arteria di comunicazione che, dal confine della provincia di Taranto raggiungerà la sponda sinistra del Sinni, percorrendo il litorale Jonico e di due caselli di bonifica nei sub-comprensori di Scanzano a Policoro. Con questo provvedimento si redime e si valorizza una delle più vaste plaghe del Mezzogiorno dell'estensione di circa 43.000 ettari, che fu una fra le più feraci zone della Magna Grecia.

LA LOTTA CONTRO LE CAVALLETTE IN PUGLIA.

L'infezione delle cavallette in alcuni Comuni della Capitanata è stata nella passata estate particolarmente grave tanto che si estendeva su una superficie complessiva di 3800 ettari. Per combatterla si sono consumati 300 quintali di arseniato di sodio e duemila quintali di crusca. Sono stati uccisi 150 miliardi di cavallette del peso approssimativo di 10.800 tonnellate. La spesa totale della lotta in Capitanata è stata di 400 mila lire ma ha salvato valori di milioni di raccolto.

LA PRODUZIONE NAZIONALE DEL RISO.

Secondo le informazioni dell'Istituto Nazionale per l'Esportazione, ad operazioni di raccolta del riso ultimate e che si effettuarono in condizioni favorevoli, vengono confermate con un leggero aumento le stime di produzione già riportate e cioè di quintali di risone 6.732.000 contro 6.315.000 dell'annata 1928-1929. Ovunque il prodotto risulta ben maturo, perfettamente essiccato, generalmente ottimo di qualità, con elevato rendimento alla raffinazione, di ottimo valore alimentare e perfettamente conservabile.

I PROBLEMI DELL'INDUSTRIA DELLE PIANTE AROMATICHE E MEDICINALI.

S. E. Marescalchi, Sottosegretario di Stato all'Agricoltura e Foreste, si è recato alla Sede dell'Ente Nazionale per le Piccole Industrie e si è intrattenuto a lungo col Regio Commissario e coi suoi principali collaboratori in merito ai problemi attinenti all'industria dell'erboristeria e distilleria delle piante aromatiche e medicinali che da molto tempo costituiscono oggetto di studio e di azione concreta da parte dell'Ente, nell'intento di mettere in valore una attività produttiva che, per le particolari condizioni di suolo e di clima del nostro paese, è destinata ad un notevole sviluppo e può affrancare l'Italia da un gravoso tributo verso l'estero. Sono stati inoltre esaminati i problemi attinenti alle altre piccole industrie che affiancano e integrano l'attività agricola, in particolar modo l'apicoltura, l'allevamento di animali da cortile, la meccanica agraria. S. E. Marescalchi ha espresso la sua calda soddisfazione per i risultati sin qui ottenuti, esortando l'Ente Nazionale a continuare nell'azione intrapresa.

VIVAI DI VITI AMERICANE

Premiate con Croce al Merito e Medaglia d'oro a diverse esposizioni

BARBATELLE INNESTATE E FRANCHE — TALEE DA INNESTO E DA BARBATELLAIO DELLE MIGLIORI VARIETA'

Massima garanzia — Cercasi rappresentanti

CRISAFULLI SANTI DI GIOACCHINO

OLIVARELLA (Messina)

A richiesta si spedisce listino gratis

DAI MERCATI E DAI CAMPI

CEREALI.

Bari. — Frumento naz. L. 140 a 145; frumento duro da 50 a 160; frumentone 80 a 83; avena 73 a 85; orzo 72 a 75. iso vialone 180 a 190; id. camolino 200 a 210 al q.le.

Brescia. — Frumento naz. L. 124 a 127; id. inferiore 21 a 122; granoturco agostano 80 a 82; idem scaiolo 77 a 78; anco 73 a 76; avena nostrana 77 a 82 al quintale stazione artenza.

Casale Monferrato. — Frumento nuovo al tenimento L. 127 131; segale 80 a 90; avena estera e naz. 90 a 95; granoturco 0 a 82; risone grana lunga 108 a 110; risone maratello 106 108; risone originario 89 a 91 al quintale.

Mantova. — Frumento fino L. 133 a 136; id. buono mer- untile 127 a 130; id. di forza 163 a 166; granoturco fino 90 a 3; Plata iallo 74 a 76; avena 75 a 80; riso vialone 240 a 243; d. grana lunga 180 a185; id. giapponese 139 a 143; id. mara- elli 180 a 185; mezza grana L. 100 a 105; risina 85 a 90; gia- one 70 a 80 al q.le.

Treviso. — Frumento nuovo 128 a 129; frumentone no- rano giallo 83 a 85; estero 72 a 82; avena nostrana 78 a 80; den estera 78 a 80; segale 77 a 80; riso carolina L. 295 a 300; d. vialone 245 a 250; id. fina (Ostiglia) 210 a 215; id. maratelli 90 a 200; risetta 105 a 110 al quintale.

BESTIAME.

Adria. — Buoi di 1. qual. L. 380 a 400; id. 2. 340 a 360; d. 3. 200 a 220; vacche di 1. qual. 340 a 360; id. 2. 260 a 280; d. 3. 200 a 220; vitelli da latte 540 a 570 al quintale a peso ivo.

Asti. — Animali da lavoro e da razza: buoi L. 420 a 50 al q.le, vacche 1200 a 3500 al capo; vitelli e manzi 450 500; suini lattonzoli 90 a 100 al q.le. Animali da macello: noi 400 a 450; vacche 200 a 300; manzetti di due anni 450 550; vitelli maturi fino a due anni 500 a 650; sanati o vi- elli di 1. qualità 600 a 650; maiali 600 a 650 al quintale. Fontoni L. 35 a 45; agnelli 55 al miriag.

Siena. — Bovi di 1. qualità da L. 400 a 450; id. 2. qualità 50 a 400; vacche di 1. qual. 400 a 450; id. 2. qual. 250 a 350 peso vivo); vitelli 500a550; id. di latte 600 a 700; agnello 600 650; pecora 200 a 250; suini 600 a 625; id. magroni 500 a 50; id. lattonzoli 550 a 600 al quintale a peso vivo fuori dazio.

Treviso — Buoi da lavoro L. 350 a 440; buoi da macello qual. 400 a 420; 2. qual. 320 a 350; vacche da macello 1. qual. 50 a 380; 2. qual. 280 a 350 al quintale. Vacche da frutto 1000 2000 per capo. Vitelli da macello sopra i 100 kg. L. 580 a 75; id. sotto i 100 kg. 500 a 600. Agnelli da L. 550 a 600. Maiali da macello 500 a 600 per quintale. Maiali lattonzoli 100 200 per capo.

Varese. — Buoi 1. qual. L. 500 a 550; id. 2. qual. 400 a 50; vacche 1. qual. 450 a 500; id. 2. qual. 300 a 400 al quint. peso vivo; vitelli da latte 1. qual. 700 a 750; id. 2. qual. 600 650; carne suina (base 180 kg.) 690 al quint.

FORAGGI.

Brescia. — Fieno maggengo nuovo 45 a 48; id. agostano uovo 41 a 44; id. terzuolo nuovo 37 a 40; medica nuova 38 40; paglia nuova 13 a 15 al q.le stazione.

Casale Monferrato. — Fieno maggengo nuovo 44 a 48; . agostano 40 a 44; id. terzuolo 32 a 36; paglia frumento iolta 12 a 15 al quintale.

Padova. — Fieno maggengo L. 45,50 a 49;; id. agostano 42 45; erba medica (Spagna 1. taglio secco) 42 a 47; id. 2. taglio cco 43 a 46; paglia di frumento 21 a 22; polpe di barbabie- le 60 a 62 al quint.

Siena. — Fieno da prato naturale da L. 35 a 40; id. di pinella 40 a 45; paglia di grano sciolta 8 a 10; id. pressata vapore 12 a 16 al quint., fuori dazio.

Treviso. — Fieno maggengo L. 42 a 52; agostano 36 a 44; ba medica 44 a 53; paglia di frumento sciolta 14 a 16; id. ressata 16 a 21 al quint.

POLLAME.

Bari. — Galline 12,50 a 13; tacchini 13 a 13,50; anitre 2,50 a 13; oche 12,50 a 13; piccioni 9 a 10; conigli 9 a 10 chilogramma.

Casale Monferrato. — Capponi da L. 10 a 11; galline 8,50 a 9; polli 10 a 10,50; tacchini 9 a 9,50; faraone 10 a 10,50; conigli 5 a 5,50 al kg.; piciconi 3 a 4 per capo. Anitre 7 a 7,50; oche vive 5 a 5,50; id. morte 6,75 a 7 al kg.

Milano. — Tacchini vivi L. 8 a 8,50; tacchine vive L. 10 a 11; oche vive L. 6; anitre vive L. 9 a 9,25; faraone morte L. 11,50; capponi vivi L. 10 a 13; Polli 1. qualità vivi L. 10,50 a 11,25; id. 2. qualità 9,75 a 10,25; galline morte L. 8,50 a 9; conigli vivi L. 4,50 a 5; piccioni grossi L. 4,50 a 4,75 al kg.

Vicenza. — Polli in genere L. 6,50 a 6,70; capponi 8 a 8,25; tacchini 6,70 a 6,80; faraone novelle 8 a 8,20; anitre 6 a 6,10; conigli 3,60 a 3,70; oche 5,50 a 5,60 al kg.

VINI.

Alessandria. — Vino rosso da pasto di gr. 9-10 L. 100 a 110; id. gr. 10-11 110 a 120; id. bianco secco di gr. 10-11 110 a 130; id. barberato di gr. 11-12 130 a 150; id. barbera di gr. 12-13 180 a 200; id. barbera extra di gr. 13-14 220 a 240 all'ettolitro al tenimento.

Belluno. — Vino Padovano gradi 10 anno 1928 a L. 19; id. Verona gr. 11 L. 23; id. toscano gradi 11 L. 18; id. romanolo gr. 9, anno 1928, a 15 al grado; id. clinton 130 all'ettolitro.

Sansevero. — Vino bianco nuovo gradi 12,5-13 L. 110 a 118; id. rosso montep. gr. 12-13 L. 115 a 120; id. cerasuolo gr. 11-12 L. 95 a 105; fermentato bianco gr. 12,5-13 L. 92 a 98; id. rosso gr. 13,5-14 L. 130 a 132 al quint.

Siena. — Vino Chianti sopra i 12 gradi L. 150 a 200; id. sotto i 12 gradi 100 a 150; vino rosso da 11 a 12 gradi 80 a 100; id. da 10 a 11 gradi 60 a 85; bianco asciutto da 10 a 11 gradi da 70 a 90; id. da 9 a 10 gradi 60 a 70 al quint.

OLII E SEMI OLEOSI.

Bari. — Olio commerciale da 450 a 475 al quintale.

Belluno. — Olio oliva classico (Fusto gratis) L. 700; id. di semi I. marca L. 525; id. di semi II. marca 545 al quintale.

Desenzano sul Garda. — L'olio fine della Riviera è pagato in media L. 11 il kg.

Perugia. — Olio d'oliva finissimo L. 700 a 740; id. fino 640 a 650 al quintale.

Sansevero. — Olio d'oliva fruttato vecchio L. 600; id. nuovo 500 al quintale.

FRUTTA E ORTAGGI.

Bari. — Patate 80 a 90; fagiuoli in genere da 200 a 250; pere 160 a 170; mele 150 a 220 al quintale.

Chieri. — Mele L. 9 a 14; pere 10 a 15; uva in cesti 19 a 26; al mg.; carote 7 a 8; cipolle 5 a 6; patate 6,50 a 7,50 al mg.; spinaci 10 a 15; peperoni 9 a 14; rape 3 a 4 al mg.; cardi 1 a 4 l'uno; cavolfiori 1 a 3 al mg.

Siena. — Fagioli bianchi L. 220 a 250; id. dall'occhio 200 a 220; fave 88 a 98; vecce 125 a 130; cicerchie 115 a 120; saggina 58 a 60; ceci 150 a 170; lenticchie 200 a 240; fagioli di colore 200 a 210; patate nostrali 55 a 65; id. estere 35 a 45 al quintale fuori dazio.

Varese. — Fagiuoli secchi misti da L. 250 a 260; id. Borlotti 350 a 360, lenticchie secche Piemonte 325 a 350; id. 2. 225 a 250; patate 60; cipolle 80 al quintale.

UOVA.

Asti. — L. 11.50 a 12 la dozzina.

Bari. — L. 65 a 80 al cento.

Fermo. — L. 60 al cento.

Guastalla. — L. 14 a 16 la dozzina.

Milano. — Uova fresche naz. 1. qualità L. 9,70 a 9,80; id. id. 2. qualità L. 8,60 a 8; estere 1. qualità L. 7,80 a 8; id. 2. qualità L. 6.80 a 7; conservate 6,70 a 6,80; la dozzina, compreso dazio.

SEMI DA PRATO.

Alessandria. — Trifoglio in seme da L. 500 a 550; vecchia 125 a 135; seme di medica 400 a 450 al quintale al tenimento.

Fermo. — Seme di erba medica da L. 250 a 400; id. trifoglio 400 a 450 al quintale.

IL MERCADANTE.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(*Compilata da « donna Luisa »*).

Il Capo d'anno cinese.

La Repubblica cinese, come è ormai noto, si è decisa ad adottare il calendario solare, per mettersi di accordo col restante del mondo. Ma il popolo tanto della città come della campagna continuerà per lungo tempo a servirsi del calendario lunare. Il cinese non comprende come sia possibile servirsi del sole, che è sempre uguale, per segnare il tempo, mentre la luna, colle sue diverse fasi, pare fatta aposta per far capire a che punto si sia del mese. Le dodici lune variano tra i 29 ed i 30 giorni, cosicchè l'anno lunare consta di 354 o di 355 giorni, circa 10 giorni meno dell'anno solare. Questo ritardo costringe i compilatori del calendario a registrare un 13° mese, detto « mese intercalare », di tanto in tanto. Così avvenne nell'ultimo anno, il nostro 1928, XVII della repubblica, che ebbe inizio il 23 gennaio 1928 e terminò il 9 febbraio 1929, contando in tutto 384 giorni distribuiti in 13 lune. Quindi il 10 febbraio ricorse il Capodanno cinese. Per oltre 400 milioni di rappresentanti della razza gialla è questa la più grande festività dell'anno, un periodo di vacanza assoluta, durante il quale si sospende ogni lavoro od ogni commercio. Quasi tutti i contratti scadono in quel giorno, ed i debiti debbono essere reclamati in questa occasione per non essere considerati cancellati.

Ciò che pesa la terra e ciò che pesano gli uomini.

Il dott. Paolo Nyel, direttore dell'Ufficio tecnico delle misure agli Stati Uniti, ha calcolata la proporzione fra il peso della Terra e quello di tutta l'umanità. Ha calcolato il peso del nostro pianeta in *sei sestilioni di tonnellate*, ed il peso di tutta l'umanità che lo abita in *novantasette miliardi di chili*. La proporzione di questo peso con quello del globo non è adunque che da *un grano* a *sessantasei miliardi* di grani.

Ossia, tanto per dare un'idea, un grano di sabbia a una collina!...

I fiori barometro.

I fiori barometro sono molto curiosi e molto facili da..... fabbricare. Perchè sono fiori artificiali di stoffa. Basta impregnare questa loro stoffa con una soluzione concentrata di cloruro di cobalto, sale bleu quando è secco, che possiede la proprietà di diventare rosa o rosso quando ha assorbita l'umidità dell'atmosfera; cosa che fa molto facilmente.

Ora tutti sanno che, quando questa umidità è forte, è un segno di pioggia. Il fiore adunque, cambiando di colore, può farci prevedere la pioggia con un'ammirevole sicurezza.

FIOR DI PENSIERI

L'egoismo somiglia alla lanterna magica cieca pei viottoli bui e corti: la giustizia rassomiglia al faro che illumina le grandi strade maestre dell'umanità. — *Holtzendorff.*

L'educazione deve incominciare colla vita: è un precetto che vorrei vedere apprezzato da tutti i genitori, — *Panzacchi.*

L'uomo deve correggere sè con la stessa serenità onde riprende gli altri: e scusare i falli altrui colla medesima indulgenza che ha per sè. — *Ming-Siu-Pao-Kien.*

Ricette utili

Per ripulire gli orologi a pendolo.

La seguente composizione toglie l'ossidamento dell'ottone e non attacca l'acciaio: Acqua gr. 400; *alcool ord. gr.* 100; *ammoniaca gr.* 50; *sapone nero gr.* 75; *acido ossalico gr.* 15.

Per spegnere il fuoco nel caminetto.

Basta gettare nel caminetto una certa quantità di zolfo. Se non si ha dello zolfo, si gettano prontamente sulla bragia, delle cipolle crude. Appena la pelle delle cipolle è bruciata, il fuoco nel caminetto si spegne come per incanto.

Per svitare le viti troppo serrate

E' molto semplice. Basta arroventare un pezzo di ferro e metterlo per qualche minuto a contatto colla testa della vite ricalcitrante. Così riscaldata questa cederà senza grande sforzo al tornavite.

LA SFINGE A PREMIO

Una famiglia è composta del Padre, della Madre, di due Figli e del Nonno.

L'età complessiva di tutti i componenti la famiglia è di 255 anni. Dei due fratelli, uno ha l'età doppia dell'altro e l'età complessiva di tutti e due è uguale a quella del Nonno, diminuita dall'età della madre. E l'età del primo fratello unita a quella della madre forma l'età del padre, che ha 75 anni.

Quale è l'età della madre, dei due figli e del nonno?

Fra tutti coloro che ci manderanno la spiegazione esatta entro il 27 dicembre, per cartolina doppia (nulla scrivendo sulla risposta) sorteggeremo i seguenti premi: Una bella e solida bilancietta pesa lettere e carte e piccoli oggetti fino a 500 grammi. — 2. L'interessante volume: *Ruralizzazione dell'Italia* del Prof. A. Casabianca, edito dalla Tip. Benvenuti e Cavacioccchi di Livorno. — 3. Una collezione completa (14 annate compresa quella del 1930) del nostro *Almanacco degli Agricoltori.*

Spiegazione della *Sciarada* pubblicata nel precedente fascicolo: *Signo-re.*

(Al proto scappò però un errore, stampando al quinto verso: Fra i capi e la vita — prolunga o finisce. Mentre, doveva stampare: *Dirai che fecondi fra i campi, e la vita — prolunga o finisce.*

Anche per questo motivo, forse, pochi furono i solutori. Ad ogni modo Ecco quali lettori ci mandarono la spiegazione esatta: Avv. Vincenzo Cara — Donato Carpi — Leonia Vaselli — Gino Serlupi — Rag. Mario Sturloni — Adalgisa Billia Stefani — Romolo Torre — Cav. Umberto Manetti — Nella e Rina Costa — Giovanni Valeri.

La sorte ha favorito: 1. Donato Carpi (Grande calendario) — 2. Rag. Sturloni (Romanzi) — 3. Adalgisa Billia Stefani (*Due volumi Paravia*).

LA SFINGE

(*che sarà sempre grata a chi le manderà giuochi da pubblicare, ma non troppo difficili, come alcuni giuntile in questi giorni*).

PER FINIRE

— *Che ve ne sembra, contessa, dei miei esercizi di equitazione?*

— *Meravigliosi. Voi e il cavallo siete una bestia sola!*

* * *

— *Io ho fatto soltanto la parte del paziente.*

— *Ma l'avete buttato in terra e poi pestato tutto...*

— *E' verissimo, signor giudice, ma non c'era altro mezzo per calmarlo...*

* * *

— *Orrendo.*

— *Ma l'ho dipinto io stesso.*

— *Oh, non volevo alludere alla pittura ma alla modella.*

— *E' mia moglie.*

— *?!?!*

* * *

Lisciarelli, uscendo dall'ufficio di un noto avvocato che ha consultato per una causa in corso, toglie dal suo portamonete dieci lire e le consegna all'avvocato.

L'avvocato indignato. — Scusi, sono per me, per il portiere o per il mio scritturale?

— *Per tutti e tre!...*

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Dott. GUIDO CORTINA — *Redattore Capo*

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 5

Indice de "La Rivista Agricola„ 1929 (Anno XXV)

FASCICOLO 555 (1° gennaio 1929)

Il « Vischio Augurale » per i nostri Lettori (*Carlo Alberto Cortina*) . . . . . Pag. 1
Il nostro grano (*G. Pasquinucci*) . . . . . » 6
L'olivicoltura in Italia (*F. Bracci*) . . . . . » 7
Organizzazione orto-giardino (*G. Scafati*) . . » 10
La Melanzana (*V. Alessi*) . . . . . » 12
Programma abbonamenti 1929 . . . . . » 14
Curiamo le Piante: Asfissia radicale delle piante legnose (*T. Ferraris*) . . . . . » 15
In Biblioteca — Echi di Cronaca Agraria — Fra Riviste e Giornali — Rubrica di Varietà per le Famiglie — Santa Innocenza: Santi Scalzi — Fame e sete (*C. A. Cortina*) . . . . . » 16 a 20

FASCICOLO 556 (16 gennaio 1929)

L'Istruzione « pratica » dei Contadini (*C. A. Cortina*) . . . . . Pag. 21
Olive da concia (*C. Carocci-Buzi*) . . . . . » 22
Trapianto, trapiantatrici di riso (*G. Sampietro*) . » 23
Consigli di Marescialchi per miscele vini . . . . » 24
Ulcera gastrica nei vitelli (*A. Savarese*) . . . » 26
Consigli lavori del mese (*P. Voglino*) . . . . » 27
Coltura del Mandorlo (*Dott. Feza*) . . . . . » 28
Santa Innocenza: Marisa e il cane (*C. A. Cortina*) » 36

(In questo, come nel precedente e come in tutti i successivi fascicoli dell'anno, vi sono inoltre le solite rubriche).

FASCICOLO 557 (1° febbraio 1929)

La Bellissima Sfida (*C. A. Cortina*) . . . . . Pag. 49
Ai nostri Lettori (*La Riv. Agr.*) . . . . . » 50
Adagio coi nuovi fertilizzanti (*A. Giuntini*) . . » 51
Coltivazione industriale del susino (*P. Cerutti*) . » 52
Il ciocco d'olivo (*M. Marinucci*) . . . . . » 55
Calendario dell'olivicultore (*R. Lupi*) . . . . » 56
Zolfi Grezzi contro la Crittogama (*T. Ferraris*) . » 57
Cure alle piante in Febbraio (*T. F.*) . . . . » 59
Santa Innocenza: Quadretto di Bimba (*C. A. Cortina*) . . . . . » 65

FASCICOLO 558 (16 febbraio 1929)

Il grande avvenimento della pace tra Stato e S. Sede (*La Rivista*) . . . . . Pag. 77
Nuova legge difesa delle piante (*F. V. Cortina*) . » 78
Contro la « Tignola vera » del Grano (*C. Fuschini*) » 79
Irrigare necesse (*E. Bertoli*) . . . . . » 80
Dall'ovo alla gallina (*A. Magliano*) . . . . . » 84
Endoterapia generale (*T. Ferraris*) . . . . . » 86
Santa Innocenza! Brutte parole (*C. A. Cortina*) . » 92

FASCICOLO 559 (1° marzo 1929)

Agricoltori al Senato (*C. A. Cortina*). . . . . Pag. 105
Prevenire malattie nel bestiame (*G. Gambarotta*) . » 106
Orticoltura in montagna (*T. Bruna*) . . . . . Pag. 107
Alberto Geisser (*G. Gaggero*) . . . . . » 109
Concimi Nitro-Ammoniacali (*Torr.*) . . . . . » 109
La festa degli alberi secondo *Giuriati* . . . . » 111
Imbottigliamento dei vini (*P. De Renzio*) . . . » 111
Cure alle Piante in Marzo (*T. Ferraris*) . . . » 113
I tuoi occhi (*Severino Attili*) . . . . . » 121

FASCICOLO 560 (16 marzo 1929)

Mussolini e l'Agricoltura (*C. A. Cortina*) . . . Pag. 133
Ordinamento Cattedre Amb. (*F. V. Cortina*) . . » 134
Le erbe dannose (*M. Montalto*) . . . . . » 135
Orticoltura in Montagna (*T. Bruna*) . . . . » 138
Effetti del freddo sulle piante (*T. Ferraris*) . . » 141
Stornelli alla Mamma (*C. A. Cortina*) . . . . » 148

FASCICOLO 561 (1° aprile 1929)

Agricoltori in testa pel plebiscito (*C. A. Cortina*) Pag. 161
L'elogio del Trattore (*P. Barili*) . . . . . » 162
Coltivaz. razionale del Cavolfiore (*E. Mazzei*) . » 163
Api e Miele (*L'Apifilo*) . . . . . » 165
Anzitutto: Concimare! (*Poggi* e *Menozzi*) . . . » 166
Biancospino da siepe (*G. Barontini*) . . . . » 168
Il freddo e le piante arboree (*Ferraris*) . . . » 169
Cure alle Piante in Aprile (*T. F.*) . . . . . » 170
Nostalgie d'Infanzia (*C. A. Cortina*) . . . . » 176

FASCICOLO 562 (16 aprile 1929)

FINANZIARIO INDUSTRIALE (14° *della serie*)

Le constatazioni di Stringher e Frignani sulla nostra produzione agricola (*C. A. Cortina*) . . Pag. 189
Andamento Industrie Agricole (*B. Stringher*) . . » 190
Grandi Assemblee Industriali e Bancarie del 1929: Banca d'Italia — Banco di Napoli — Banco di Sicilia — Banca Commerciale Italiana — Banca Nazionale di Credito — Istituto Ital. di Credito Fondiario — « Montecatini » — Unione Ital. Cementi — Banca Agricola Italiana . . Pag. 191 a 200
Tumore radicale delle piante fruttifere e metodi di lotta (*T. Ferraris*) . . . . . Pag. 205
Santa Innocenza: Rivalità filiale (*C. A. Cortina*) . » 208

FASCICOLO 563 (1° maggio 1929)

Discorso della Corona e Agricoltura (*La Rivista*) . Pag. 221
La Battaglia della Seta (*C. A. Cortina*) . . . » 222
Animali dannosi o ausiliari (*T. Provasi*) . . . » 223
Le Cremerie (*Gius. Fascetti*) . . . . . » 225
Note pratiche di *Camillo Mancini* . . . . . » 227
Mal d'inchiostro del Castagno (*Ferraris*) . . . » 228
Cura alle Piante in Maggio (*V. Bongini*) . . . » 229
La Primavera (*Antonio De Medio*) — Il commiato del Nonno (*C. A. Cortina*) . . . . . » 236

FASCICOLO 564 (16 maggio 1929)

L'Agricoltura non sarà mai difesa abbastanza (*C. A. Cortina*) — Un'altra medaglia d'oro al nostro Direttore . . . . . *Pag.* 240
Piantagione per rimboschimento (*G. Antonelli*) . » 250
Mezzadria, affittanza e proprietà . . . . . » 252
Le rose e la loro coltura (*R. Bovero*) . . . . » 253
I proverbi e l'agricoltura (*R. Begalli*) . . . » 254
Coltivazione dell'aglio (*Dott. Beta*) . . . . » 255
Coltivazione industr. del Pesco (*P. Barili*) . . . » 256
Contro le tignole della Vite (*T. Ferraris*) . . . » 260

FASCICOLO 565 (1° giugno 1929)

... Ai fini di una maggior tutela della produzione del grano nazionale (*C. A. Cortina*) . . . *Pag.* 277
Un augurio da e all'on. Magni (*c. a. c.*) . . . » 278
Libero scambio e agricoltura (*Pasquinucci*) . . . » 278
Come si coltiva il tabacco (*Dott. Foglia*) . . . » 279
A proposito di un anticrittogamico (*Proff. Paoli, Calvino, Martini*) . . . . . » 282
L'ozono in Veterinaria (*C. Pomella*) . . . . » 283
Altra serie di proverbi agricoli (*B. Pucolovic*) . » 283
Concorso Internazionale estirpatrici riso . . . » 284
Mal del Falchetto nel gelso (*T. Ferraris*) . . . » 286
Cure alle Piante per Giugno (*V. Bongini*) . . . » 287

FASCICOLO 566 (16 giugno 1929)

Come il Ministro Martelli sente i problemi dell'Agricoltura (*C. A. Cortina*) . . . . . *Pag.* 305
L'ordine del giorno Gorio per Gelsicoltura . . » 306
Mietitrici semplici e legatrici (*B. Fiorina*) . . » 306
Raccolta, affienagione medica (*P. Barili*) . . . » 310
Legislazione agraria fascista . . . . . » 311
Note di agricoltura pratica (*A. Santi*) . . . » 312
Lotta antiparassitaria (*T. Ferraris*) . . . . » 314
Ambulanza fitopatologica (*V. Bongini*) . . . » 315

FASCICOLO 567 (1° luglio 1929)

I Congressi agricoli della Fiera di Padova (*Dott. Aly-Belfadel*) . . . . . *Pag.* 333
Lavorazione del Burro (*G. Fascetti*) . . . . » 337
L'importazione del Granturco (*L. Genovese*) . . » 338
Sgravi d'imposta per mancato raccolto . . . » 339
Difesa contro la grandine coi paragrandine elettrici (*T. Ferraris*) . . . . . » 341
Cure alle Piante pel Luglio (*V. Bongini*) . . . » 342

FASCICOLO 568 (16 luglio 1929)

Per la tutela degli agricoltori che emigrano in Francia (*C. A. Cortina*) . . . . . *Pag.* 361
Collo zolfo si può vincere la ruggine del frumento (*L. Brioschi*) . . . . . » 362
Contro malattie infettive e diffusive del Bestiame (*U. Ricciardelli*) . . . . . » 364
Come si fabbricano lo « champagne » e gli spumanti italiani (*C. Mensio*) . . . . . » 367
Brillanti risultati dell'Istituto Nazionale delle Assicurazioni . . . . . » 369
Per la Bonifica integrale . . . . . » 370
Ancora della difesa contro la grandine (*Ferraris*) . » 371

FASCICOLO 569 (1° agosto 1929)

Agricoltura ed Elettricità (*Cerboneschi*) . . . *Pag.* 389
La parola di un competente sul solfato di rame (*G. Rotta*) . . . . . » 391
I concimi non impoveriscono il terreno . . . *Pag.* 393
Incompatibilità del trifoglio col sorgo sottile (*L. Leggieri*) . . . . . » 394
L'allevamento del coniglio (*C. Bonetti*) . . . » 395
Come il Governo difende i prodotti agricoli — I lavori all'Istituto Int. d'Agr. . . . . » 396
Ancora della Difesa contro la Grandine (*Ferraris*) . » 398
Cure alle piante in Agosto (*V. Bongini*) . . . » 399

FASCICOLO 570 (16 agosto 1929)

La « Patria degli Italiani » di Buenos Ayres e la « Rivista Agricola » (*C. A. Cortina*) . . . *Pag.* 417
Invecchiamento del Cognac (*Cocuzza Tord.*) . . » 418
Calce nell'alimentazione Bestiame (*F. Corrie*) . . » 421
Piante Medicinali (*L. Pagliani*) . . . . . » 424
Ancora della Difesa contro la Grandine (*T. Ferraris*) » 426
Difetti e alterazioni vini (*Beta*) . . . . . » 428

FASCICOLO 571 (1° settembre 1929)

Brescia e Cremona (*C. A. Cortina*) . . . . *Pag.* 445
In difesa dell'Olivicoltura (*G. Pavoncelli*) . . . » 446
Macchine Agricole Naz. ed Est. . . . . » 449
Settimo Concorso-Vittoria grano . . . . . » 450
Allevamento raz. del Coniglio (*C. Bonetti*) . . . » 451
Contro la seconda generazione della Tignola della vite (*Ferraris*) . . . . . » 454
Cure alle piante in Settembre (*Bongini*) . . . » 455

FASCICOLO 572 (16 settembre 1929)

Tre magnifiche competenze al Ministero Agricoltura e Foreste (*Guido Cortina*) . . . . . *Pag.* 473
Settanta milioni di quintali di grano . . . . » 474
I concimi azotati (*F. Zago*) . . . . . » 477
L'olio di oliva in Enologia (*T. Bruna*) . . . . » 479
Coltivazione del Ribes (*Beta*) . . . . . » 481
La fatica del terreno e la sua igiene . . . . » 481
Note di pratica agraria (*A. Santi*) . . . . . » 482
L'alternariosi o mercurio nero delle carote (*T. Ferraris*) . . . . . » 484
Ambulanza fitopatologica (*V. Bongini*) . . . » 485

FASCICOLO 573 (1° ottobre 1929)

Perchè l'esodo dai Campi? (*G. Ottello*) . . . *Pag.* 501
Mezzi che sostituiscono l'olio di olive in enologia (*T. Bruna*) . . . . . » 503
Il fungo e la sua conservazione (*R. Begalli*) . . » 504
L'insediamento degli on. Acerbo e Marescalchi . . » 505
La legge italiana dei Boschi (*G. Roversi*) . . . » 506
Coltivazione del granturco (*C. Forti*) . . . » 507
Note di pratica agraria (*A. Santi*) . . . . » 510
Cure alle piante in Ottobre (*V. Bongini*) . . . » 512
Il Censimento dell'Agricoltura . . . . . » 513

FASCICOLO 574 (16 ottobre 1929)

Apprensioni di Viticultori (*C. A. Cortina*) . . *Pag.* 529
Italiani che si vergognano di bere il vino?! (*A. Marescalchi*) . . . . . » 530
Il vivaio (*G. Roversi*) . . . . . » 531
Ancora dei Concimi Azotati (*A. Zago*) . . . » 532
Influenza dell'alimentazione sulla produzione del latte (*C. Paci*) . . . . . » 536
La muffa grigia dell'uva (*Ferraris*) . . . . » 541
L'aratro nell'antichità (*E. Fileni*) . . . . » 544

FASCICOLO 575 (1° novembre 1929)

'lanzamento Augusto! (*C. A. Cortina*) . . . *Pag.* 557
'igazione a pioggia (*A. Giuntini*) . . . . » 558
composizione del sovescio in clima caldo-arido
rido (*G. Potenza*) . . . . . » 559
lle semine nuove continua la Battaglia del Grano
(*T. Poggi* e *A. Santi*) . . . . . » 561
ltivazione del Lampone (*Bella*) . . . . » 562
Basso Corte (*il Praticone*) . . . . . » 563
re alle piante in Novembre (*Bongini*) . . . » 565
nseguenze del freddo 1928-29 (*Ferraris*) . . » 566

FASCICOLO 576 (16 novembre 1929)

nfortanti dichiarazioni del Ministro Acerbo
(*C. A. Cortina*) . . . . . *Pag.* 585
nuove provvidenze del Duce pel patrimonio zoo-
tecnico . . . . . » 586
'igazione a pioggia (*A. Giuntini*) . . . » 587
ltura granaria in Calabria (*M. Russo*) . . . » 589
eparazione del terreno per l'impianto viti (*C. Aly-
Belfadel*) . . . . . » 592
scorie Thomas sono un correttivo del terreno?
(*U. Pratolongo*) . . . . . » 593
nuovo Codice penale e l'agricoltura (*F. V. Cor-
'ina*) . . . . . » 593
« mal del collo » del Riso (*Ferraris*) . . . » 594
tiziario fitopatologico (*T. F.*) . . . . . » 596

FASCICOLO 577 (1° dicembre 1929)

La « Rivista Agricola » nel 1930 e Programma degli
Abbonamenti . . . . . *Pag.* 613
Non si pensi ad esportare vini in America (*C. A.
Cortina*) . . . . . » 615
Viticoltura in montagna (*T. Bruna*) . . . . » 616
Concimazione degli Oliveti (*P. Barili*) . . . » 617
Forzatura dei limoni per produzione dei « verdelli »
(*P. Galli*) . . . . . » 619
Note di stagione (*A. Santi*) . . . . . » 621
Zolfo ventilato Saim contro l'oidio delle quercie
(*Ferraris*) . . . . . » 623
Cure alle piante in Dicembre (*Bongini*) . . . » 623

FASCICOLO 578 (16 dicembre 1929)

Verso la meta (*C. A. Cortina*) . . . . . *Pag.* 641
Programma Abbonamenti 1930 . . . . . » 642
Note intorno alla coltura del Grano (*F. Zago*) . » 643
Le Centrali del Latte (*E. Savini*) . . . . . » 645
Raccolta, conservazione e imballaggio degli agrumi
(*P. Galbi*) . . . . . » 648
L'esame dei foraggi (*G. Agnoletti*) . . . . » 649
Nuove esperienze contro le Tignole dell'Uva (*T. Fer-
raris*) . . . . . » 651

1° CONCORSO NAZIONALE
ZOOTECNICO

« Il Capo del Governo ha illustrato le ragioni e le modalità del 1° Concorso Nazionale triennale per l'incremento del patrimonio zootecnico...

« E' da ricordarsi che oltre ai vistosi premi stabiliti dal Governo e da Enti locali, ai partecipanti al Concorso saranno concessi di preferenza i contributi e gli incoraggiamenti previsti dall'attuale legislazione zootecnica... » — (*dai Giornali*).

Allevatori, Agricoltori
CONCORRETE!

La vittoria vi sarà facilitata se consulterete l'ottimo:

MANUALE PER L'ALLEVAMENTO DEGLI ANIMALI BOVINI, OVINI E SUINI
di FERRUCCIO FAELLI
Seconda edizione riveduta e aumentata - pag. 384, con 52 figure, rilegato in bodoniana L. 20 —
E' IL MIGLIORE - IL PIU' MODERNO - IL PIU' PRATICO
S. LATTES & C. - Editori - TORINO

"OLLOMONT,,
Società Anonima
TORINO - Via Arcivescovado, 7 - TORINO

Stabilimenti in TORINO e VERCELLI
per la
fabbricazione del SOLFATO DI RAME

IL SOLFATO DI RAME
è il migliore e più efficace rimedio preventivo e curativo contro la peronospora

IL SOLFATO DI RAME
cristallizzato, data la sua ricchezza in rame attivo, è anche il rimedio più economico

Il Solfato di Rame "OLLOMONT,,
è sempre maggiormente apprezzato dagli agricoltori per la sua constatata purezza

Ditta LORENZO DUFOUR
GENOVA

AFIS

Estratto Legno Quassio composto

MARCA DEPOSITATA

Insuperabile distruttore degli Afidi dei fruttiferi, ortaggi e fiori

Consigliato dalle Cattedre Ambulanti di Agricoltura del Regno — Adottato da tutti i principali Stabilimenti Agricoli

ECONOMIA DI TEMPO E SPESA
PRATICITA' E RISULTATO SICURO

ISTRUZIONI PER L'USO SU OGNI LATTA

Concessionaria esclusiva per la vendita

Dott. CARLO CESANA (Ditta)
Reparto Prodotti per Agricoltura
GENOVA (108) - S. Siro 4/7

Stabilimento di Orticoltura

Ferdinando Fedi

PISTOIA

Sede: Via Fiorentina - Succ.: Via Bonellina

Grande assortimento di piante ornamentali, fruttifere, alberi ed arbusti sempreverdi, conifere, ecc.

CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

CREOLINA

Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche contro l'ARTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica

DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome « CREOLINA »

Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie

Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

Istituto Agricolo Artigianelli

Vivai di viti innestate e selvatiche - Piante fruttifere - Rosai - Conifere - Piante per Viali - Ligustrum - Radici di asparagi.

Cascine Vica - RIVOLI (Torino) - Telefono 08

MORTE AI TOPI

"ZEA MAIS,,

ACCREDITATO TOPICIDA - RICONOSCIUTO INFALLIBILE

Sempre pronto all'uso - non richiede alcuna manipolazione - Non dannoso a chi l'adopera.

SPECIALITÀ DELLA

Ditta MAZZOLENI DE STEFANI
BRESCIA - Via XX Settembre, 6-B

Chiederlo direttamente alla Ditta oppure alle Drogherie, Farmacie e alla MUTUA FARMACEUTICA ITALIANA (MILANO, Via Montenero, n. 5) e filiali.

ANTICO E PREMIATO STABILIMENTO BOTANICO

EUGENIO VANZETTI & F.lio

ORBASSANO (Torino)

PIANTE FRUTTIFERE ED ORNAMENTALI

Cataloghi gratis a richiesta

FABBRICA MECCANICA BOTTI

EGIDIO GAYA & C.

CONEGLIANO (Veneto)

Fornitrice dei principali Stabilimenti Vinicoli d'Italia
Francia, Spagna, Grecia e dell'America del Sud